BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2021 BLANC

MAISON CHANZY

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Appellation régionale du vignoble des Hautes Côtes, en Côte d'Or. Née officiellement en 1961, l'appellation s'étend en Côte–d'Or, sur 12 communes des Hautes Côtes et sur les hauteurs de 10 communes de la Côte de Beaune. En Saône–et–Loire, elle s'étend sur 4 communes des Hautes Côtes ainsi que sur les hauteurs de 3 communes de la Côte de Beaune.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

La vivacité de sa jeunesse s'associera très bien avec des escargots. Il embellira les plats simples : poissons subtils ou woks de légumes. Un peu plus vieux, sa rondeur et sa densité croissante mettront en valeur des plats plus riches comme des poissons en sauce ou des crustacés. Fromages : bleu de Bresse, chèvres et famille des gruyères.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Hautes Côtes-de-Beaune
Cépages : Chardonnay
Couleur : Blanc
Domaine : Maison Chanzy
Millesime : 2021
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Caractéristiques

Terroir : Marno-calcaire, avec une exposition Sud-Est
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Dans les vignes de Chanzy, les méthodes culturales sont conduites de façon raisonnées et adaptées à la climatologie et aux spécificités des parcelles. Les traitements ne sont réalisés que lorsqu'ils sont nécessaires : - Les désherbants ont été bannis - Engrais naturels - L'ébourgeonnage est réalisé sur la majorité des vignes - Le labour est généralisé sur l'ensemble de notre vignoble - Une partie de nos vignes est enherbée avec du trèfle, afin de nourrir le sol naturellement sans concurrencer la vigne Depuis 2019, nous signons la Charte Régionale « engager nos terroirs dans nos territoires » dans une démarche globale de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et de bien-vivre ensemble.
Vinification : Pressurage lent et doux, fermentation en foudre et en fûts de 450 L à température maîtrisée.
Elevage : En fûts de 450 L pendant 10 mois, après soutirage 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Des nuances légèrement pailles aux reflets d'or pâle.
Nez : Ses arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices.
Bouche : L'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.
Finale : Franche et légère
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 12°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, crée en 1974 par Daniel Chanzy, puise ses origines au coeur de XVIème siècle à Bouzeron. Témoin de cette époque, la cave voûtée présente sur le domaine, vestige architectural datant de la Renaissance. Ce magnique chai est encore le lieu aujourd'hui où se déroulent les fermentations et élevages de l'ensemble des vins. Chanzy est propriétaire de 80 hectares de vignes réparties en Côte Chalonnaise, Côte de Beaune et Côte de Nuits sur 8 villages avec une majorité en Côte Chalonnaise et une présence historique à Bouzeron. Propriétaire de 5 Clos dont 2 Monopoles, et d'une grande diversité de Premiers Crus, Chanzy produit chaque Climat dans le plus grand respect de la tradition bourguignonne. Le domaine détient l'unique monopole de l'appellation Bouzeron, qui est la plus petite appellation village de Bourgogne : le Clos de la Fortune, un joyau de l'AOC (2,76 hectares).