BOURGOGNE LES FORTUNÉS 2024 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

La Bourgogne réunit toutes les conditions idéales à la culture du Pinot Noir. Il restitue ici les plus infimes variations du terroir sur lequel il est planté, s'exprimant ainsi comme il ne peut le faire nulle part ailleurs.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

En apéritifs dînatoires de tapas frais et salés, un brunch avec des œufs mollets aux herbes, des champignons farcis aux crevettes et fromage frais à la ciboulette, les poissons rôtis, les légumes rôtis à la feta, des raviolis aux épinards et ricotta, un poulet au citron et les fromages de chèvre.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne
Cépages : Pinot noir
Couleur : Rouge
Domaine : Maison Chanzy
Millesime : 2024
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13,5 %

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire avec une exposition Sud-Est
Cépage : 100% Pinot Noir
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 : Macération pré-fermentaire à froid pendant 10 jours, remontages et pigeages avec contrôle de la température pendant toute la durée de la fermentation.
Elevage : Assemblage de cuve inox et de fûts. 10 mois en fûts de 450 L puis 4 mois d'affinage en masse en cuve inox avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Rubis vif et brillant, intense dans sa jeunesse
Nez : Le Pinot Noir offre dans ses premières années une diversité d'arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise)
Bouche : Il est plutôt ronds, aux tanins affirmés mais délicats. Fraicheur et souplesse fruitée.
Finale : Plutôt longue et assez simple, toujours sur un fruit croquant
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 14°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).