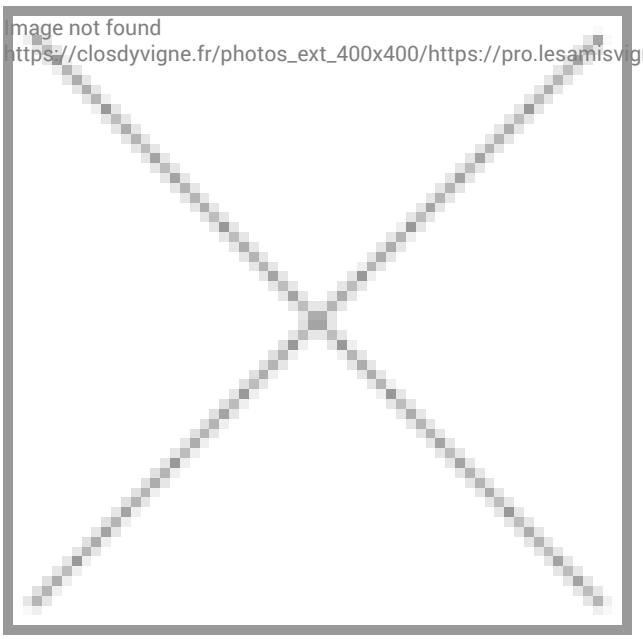
BEAUNE 1ER CRU CLOS DES MARCONNETS 2020 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

"Les Marconnets" sont situés en haut de coteaux à la pointe Nord du territoire de Beaune. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Le millésime 2020 marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Le résultat est absolument exceptionnel.

Accords mets et vins

Terrine de sanglier, fromage de tête de veau, tourte au foie gras, oeufs meurette, ravioles au foie gras, queue de boeuf au vin rouge, fromages

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : Beaune 1er Cru Clos des Marconnets

Caractéristiques

Terroir : Argilo- calcaires avec une exposition 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 : En fûts de 228 L durant 10 mois, puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox avant les mises en bouteilles.

Dégustation

Robe : Robe limpide de couleur rubis
Nez : Nez arômes de petit fruits rouges.
Bouche : La bouche est ronde et gourmande, avec des notes épicées et vanillées.
Finale : Combinaison aromatique de prunes et de cerises confites, avec des notes boisées, harmonieux, souple et une belle structure tannique.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 15°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).

