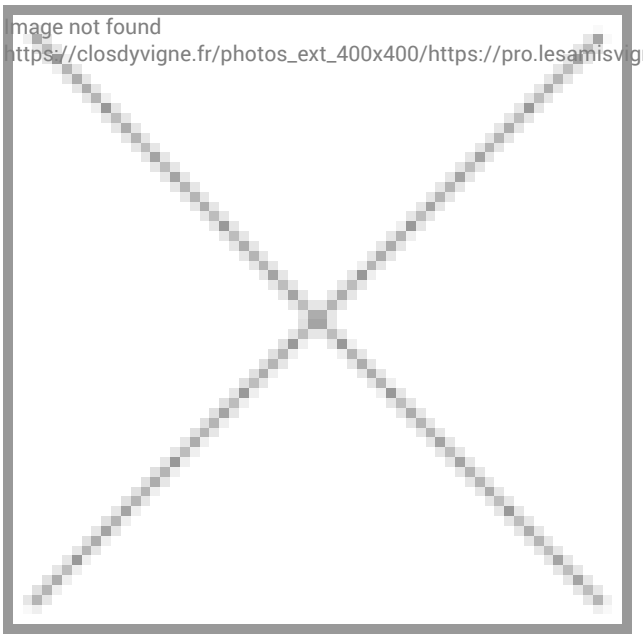
BOURGOGNE ALIGOTÉ LES FORTUNÉS 2023 BLANC

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le Bourgogne Aligoté, comme son nom l'indique, est planté en cépage Aligoté. On peut retrouver cette appellation régionale dans toute la Bourgogne, la plupart du temps en plaine.

Accords mets et vins

Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et sa vivacité ainsi que ses notes d'agrumes résistent bien à l'iode des huitres. Plus simplement, il est un des rares vins à s'accorder sur des salades, des taboulés ou des légumes vapeur. IL est également parfait sur des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Aligoté
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne Aligoté

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100 % Aligoté
Vendange : Mécanique
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 : Débourbage à froid, vinification en cuves inox et en fûts, à basse température.
Elevage : Elevage pendant 9 mois en cuves inox et en fûts.

Dégustation

Robe : Jaune d'or brillant
Bouche : Finesse et de la fraîcheur
Garde : 3 ans
Température de service : 11-12°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).

