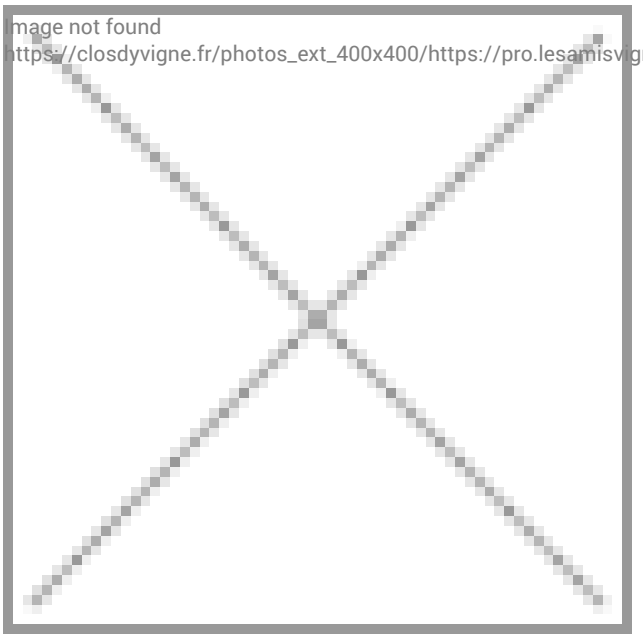
BOURGOGNE LES FORTUNÉS 2024 BLANC

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Planté en bas de coteaux du fameux « Clos de la Fortune », ce Bourgogne chardonnay bénéficie du terroir atypique de Bouzeron. Ce village de coteaux est voisin de Rully.

- 100 % Chardonnay

Accords mets et vins

On pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds. Il s'adapte très bien aux fromages à pâte cuite comme le Comté. Il peut également se servir à l'apéritif.

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Bourgogne

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, avec une expositon Sud-Est et Nord-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 fûts de 350 L et en cuve inox à températures maîtrisées.
Elevage : En fûts de 350 L et en cuve inox durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuves inox avant les mises en bouteilles.

Dégustation

Robe : Jaune d'or brillant avec des reflets verts.
Nez : Arômes de fleurs blanches (acacias), noisettes, amandes, brioches et d'agrumes
Bouche : Synthèse de la finesse et de la fraîcheur, il est sublimé par le fruité que peut apporter le chardonnay
Finale : L'acidité favorise une certaine longueur en bouche, dynamique et fraiche
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).

