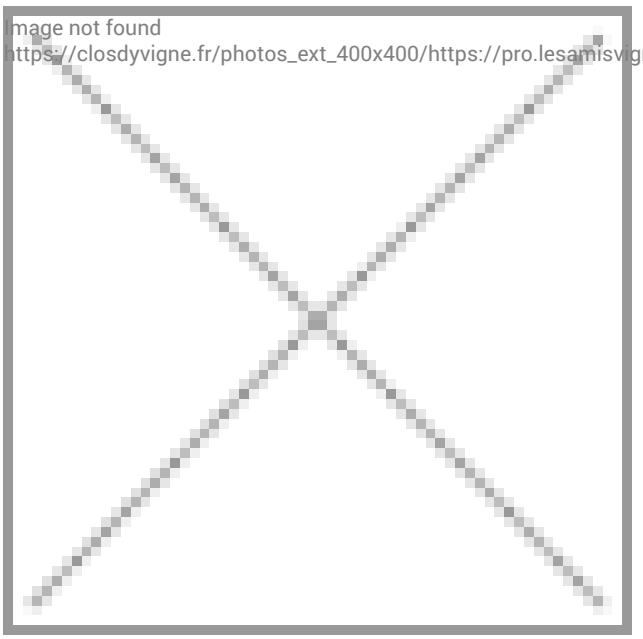
PULIGNY MONTRACHET LES REUCHAUX 2024 BLANC

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Puligny-Montrachet partage avec Chassagne Montrachet l'expression la plus parfaite du Chardonnay. À quelques mètres seulement des Grands Crus, l'Appellation d'Origine Contrôlée instituée en 1937 offre un vin blanc à la personnalité affirmée et de haute réputation.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Aussi à l'aise sur une belle volaille en sauce que sur un veau poêlé aux champignons, il se montrera admirable avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés le remercieront de sa grande distinction. Sur le plateau de fromages il recherche la compagnie des chèvres et du reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le brie de Meaux.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Calcaire brun avec une expostion 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 : Les raisins triés font l'objet d'un pressurage pneumatique lent, d'un débourbage et d'un entonnage en fûts de chêne dans lesquels vont avoir lieu les fermentations alcoolique, malolactique et l'élevage.
Elevage : En fûts de 228 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox avant la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe : Robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verts
Nez : Le bouquet réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande et noisette
Bouche : Concentration et grande race font l'étoffe du Puligny-Montrachet. Tout en équilibre, cette grande complexité aromatique est alliée à un style épuré. Les arômes lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont équilibrés, avec quelques notes de miel.
Finale : Franche et intense
Garde : 5 à 6 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).

