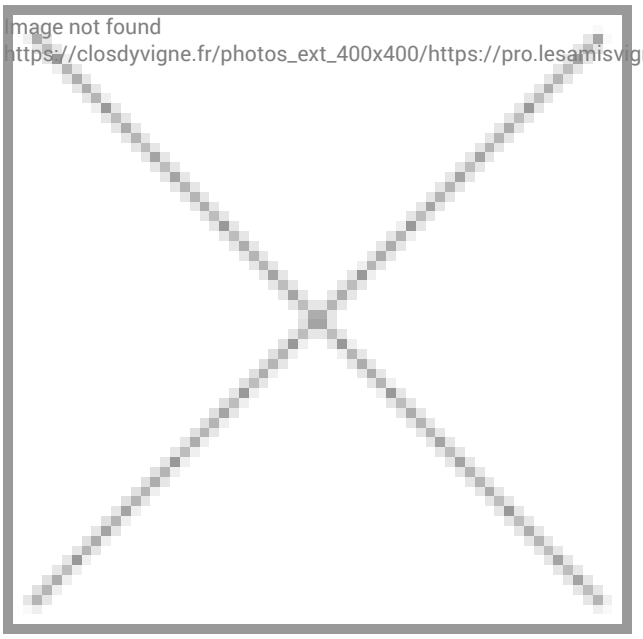
RULLY EN ROSEY 2023 BLANC

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette parcelle dans son ensemble, s Rosey. Il n était pas de même au XVIIIè siècle, où apparaît, dans le coin sud près de Plantenay, le nom d petite parcelle « Sept Ranches ». Ranche est une des formes sous lesquelles peut se présenter, dans la toponymie en Bourgogne, le mot Ronce du latin RUMEX « petite oseille, espèce de dard » les autres étant Ronche, Ronde et Ronze.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Il plaît aux mets fins et aux chairs tendres : on pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chaud. Il s'adapte très bien aux fromage à pâte cuite comme le comté. Il fera honneur aux belles volailles en sauce crémée. Il peut également se boire en apéritif.

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Rully

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire et légèrement marneux, avec une exposition 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 : Pressurage lent et doux. Fermentation à température maîtrisée entre 18°C et 20°C pour respecter les arômes délicats du chardonnay.
Elevage : En foudre et en fûts de 450 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Doré à reflets verts, bouton d'or plus soutenu avec l'âge
Nez : Il excelle en arômes de fleurs comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex.
Bouche : On retrouve les arômes fruités, d'un fruit vif et rond, gras et long avec une excellent fraîcheur
Finale : Très belle longueur fruitée
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 13°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).

