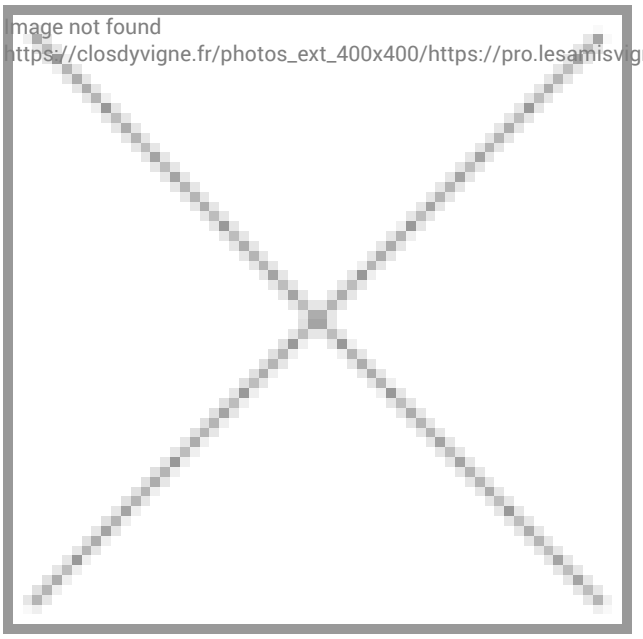
SANTENAY LES CORNIÈRES 2020 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Tout au sud de la Côte de Beaune, à la limite de la Côte et de la Saône et Santenay partagea longtemps ses ambitions entre le vin et les eaux thermales. Aujourd le village se consacre pleinement à Bacchus, oubliant qu s naguère Santenay Seuls les hasards des limites départementales, fixées lors de la Révolution, ont séparé Santenay des Maranges. Le vignoble, traversé par une douce rivière, la Dheune, produit des vins rouges de garde, qui ont « l du volnay et le corps du pommard ». Cette grande parcelle, à Santenay, tire son nom des cormiers qui poussaient là. L porte des sortes de toutes petites poires roussâtres à la pulpe douce et sucrée que l'on appelle des cormes.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Terrine de dinde, fromage de tête de veau, tourte au foie gras, oeufs brouillés aux foies de volaille, ravioles au foie gras, queue de boeuf au vin rouge, tournedos belle-Hélène, boudin noir aux châtaignes, paupiettes de dinde à la tomate

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Santenay

Caractéristiques

Terroir : Argilo-sablonneux, avec des éboulis calcaires avec une exposition Sud 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 intense de cerise noire d'une belle brillance.
Nez : Nez floral de pivoine et violette puis de fruits noirs.
Bouche : La bouche est ronde et gourmande, avec beaucoup de finesse et de longueur. Vin profond d'une belle densité.
Finale : Longueur et jolie persistance en bouche
Garde : 5 à 6 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).

