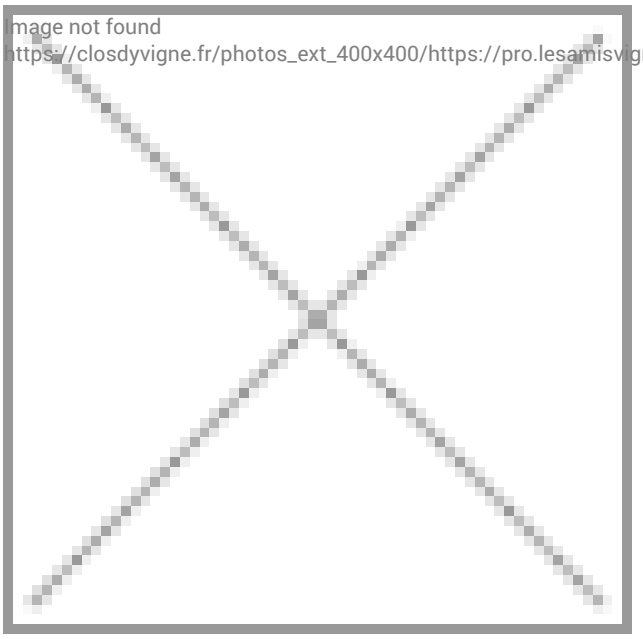
VOSNE ROMANÉE LA CROIX BLANCHE 2024 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Proche du paradis, instituée en 1936, l Vosne-Romanée et ses Premiers Crus partagent l la plus sublime du Pinot Noir. À Vosne les deux parcelles de ce lieu bordent la D906. La route qui descend de Aux Lavières à Nuits les sépare et croise le chemin qui passe le long des lieux Aux Raviolles et Les Jacquines, en direction du village de Vosne. Une croix en pierre blanche devait marquer ce carrefour important.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Les belles volailles, rôties, l'agneau patiemment rôti au four et le gibier à plumes rôti auront de loin sa préférence. Mais un pavé de bœuf maigre et ferme en bouche y trouvera une réponse toute en rondeur, et les couscous épicés à la volaille seront également ravis. Compte tenu de sa présence il pourra être associé aux fromages à saveur intenses comme l'époisse, le langres, le saint-florentin, mais également le Cîteaux.

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Vosne-romanée

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, sols maigres légèrement marneux avec une exposition Est/ 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 (30 % de fûts neufs) puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Vin vermeil avec des nuances rubis soutenues
Nez : Des arômes de fruit bien mûr sur fond épicé, assorti de fraise et de framboise, de myrtille et de cassis
Bouche : Sous une architecture tannique puissante, mais veloutée à souhait, ce vin est opulent, charnu et épicé.
Finale : La longueur en bouche ne sera que plus intense avec le temps, mais déjà son acidité l'entraine sur une finale vive et délicate
Garde : 7 à 8 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).

