

BOURGOGNE CLOS MICHAUD MONOPOLE ROUGE 2024

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Cette cuvée ornée de beaux reflets violines évoque les fruits rouges (cerise, fraise). La bouche, ample et tout aussi fruitée, est étayée par des tanins souples et soyeux. Un vin expressif et très élégant, à consommer sur le fruit.

Accords mets et vins

Grillades - charcuteries et fromages à pâte molle

Détails

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

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Fruits rouges
Bouche : Notes épicées
Garde : 5-10 ans
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire avec une exposition Sud-Est
Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Manuelle le 19/09/2023
Viticulture : HVE
Vinification : Macération à froid, raisin égrappé avec remontages et pigeages pendant la vinification
Elevage : 100% fut

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 magnifique 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).



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch