

# CUVÉE OR 2021 ROSÉ MAGNUM

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Un vin rosé léger, rafraîchissant et aromatique. La cuvée Or deviendra la meilleure amie de vos étés. Ses notes d'agrumes délicates font de ce rosé un véritable plaisir du palais.

## Accords mets et vins

Idéal avec vos plats d'été : viandes et poissons grillés. La minéralité de ce vin s'accordera parfaitement avec les produits de la mer et leur côté iodé. Enfin, la Cuvée Or apportera de la fraîcheur à vos plats épicés (cuisine du Moyen Orient ou d'Asie).

## Détails

**Couleur** : Rosé

**Degrès** : 13,4 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 1,50 L

**Cépages** : Syrah, Grenache

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan

**Nom du Vigneron** : Marc Antoine Montagne (régisseur)

**Domaine** : Château Signac

**Millesime** : 2021

## Caractéristiques

**Terroir** : Les vignes du Château Signac sont situées sur les flanc d'une montagne calcaire, la dent de Signac. Les sédiments calcaires issus de son érosion sont venus se mêler aux sédiments marins composant le fond de la vallée, constituant ainsi notre terroir unique et apportant une grande finesse et une légèreté à nos vins.

**Cépage** : 85% grenache et 15% syrah

**Vendange** : Mécanique de nuit, pour préserver la légèreté et le fruit.

**Viticulture** : Le flux d'air qui parcourt les pentes de la Dent de Signac préserve nos vignes des maladies, nous permettant de limiter naturellement nos traitements et notre impact environnemental. Nous enherbons nos vignes afin de préserver la biodiversité.

**Vinification** : Fermentation basse température, cuve inox

## Dégustation

**Robe** : Rose pale

**Nez** : Notes d'agrumes et de fruits rouges.

**Bouche** : Un bel équilibre entre alcool et acidité.

**Garde** : 1 an

**Température de service** : Très frais

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, créé en 1974 par Daniel Chanzy, puise ses origines au cœur de XVI<sup>ème</sup> 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).

