

MERCUREY LE BOIS CASSIEN 2024 ROUGE

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Prolongeant Rully vers le sud, le vignoble de Mercurey est installé sur des terrains marno issus de formations géologiques du Jurassique supérieur et moyen, avec une dominante de ce dernier, ce qui plaît au cépage Pinot noir qui donne ici, sur des sols caillouteux issus des couches de calcaires durs, des vins rouges très prisés pour leur complexité et leur aptitude à un harmonieux vieillissement.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Le porc rôti l'a adopté en raison de sa richesse aromatique, de même que les volailles mijotées. Les plats exotiques lui font aussi des compliments. Sur le plateau de fromages, il convient aussi bien à des pâtes molles qu'à des fromages affinés.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Mercurey
Cépages : Pinot noir
Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sol profond argileux, non calcaires, à chailles 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.
Eleavage : En fûts de 450 L durant 10 mois, puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox avant les mises en bouteilles.

Dégustation

Robe : La robe est brillante et profonde sur de belles nuances grenat

Nez : Le nez est très aromatique sur un coulis de fruits rouges dominants (fraise-cerise) d'une belle fraîcheur.

Bouche : La bouche est ample, bien structurée avec de beaux tanins bien enrobés. L'ensemble est très équilibré, ouvert avec une belle concentration aromatique. Un ensemble harmonieux qui gagnera encore en complexité avec le temps.

Finale : Intense et harmonieuse

Garde : 4 à 5 ans

Température de service : 15°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chanzy, créé 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).

