MARANGES 1ER CRU LA FUSSIÈRE 2024 ROUGE MAGNUM

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le vignoble des Maranges, surtout réputé pour son vin rouge issu du Pinot Noir, constitue le trait d'union entre la Côte d'Or et la Saône-et-Loire. Il se situe en parfaite cohérence avec celui de Santenay, avec qui il partage plusieurs crus estimés.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Sur les volailles et les viandes rouges, mais aussi avec des nems, des ribs grillés et le porc braisé, dont la force aromatique nécessite un vin aux notes explosives de fruits et d'épices

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 1,50 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Theme : grilladesrouges!
Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Maranges

Caractéristiques

Terroir : Argileux, situé à 250 m d'altitude sur des versants exposés soleil levant (Sud/ Sud Ouest)
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.

Dégustation

Robe : Belle couleur rouge foncée, reflets violine.
Nez : Le bouquet est très expressif avec des notes de griotte, réglisse et des notes crayeuses.
Bouche : Vin sur la finesse et l'élégance.
Finale : Très longue et délicate
Garde : 9 à 10 ans
Température de service : 16°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).

Plaisirs du vin
Albi