

# DENT'ELLE CINSULT 2020

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Le 100% Cinsault est la toute nouvelle cuvée du Château Signac. Fin et élégant, cette cuvée présente un très bel équilibre. De nature très léger et aérien, le Cinsault acquière de la puissance grâce à notre climat du Sud et notre terroir calcaire lui apportant minéralité et tension.

## Accords mets et vins

Viandes rouges légères, grillades, viandes blanches, fromages fins

## Détails

**Millesime** : 2020

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cinsault

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

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

**Domaine** : Château Signac

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : IGP Côteaux du Pont du Gard

## 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** : 100% Cinsault

**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** : Basse température, cuve béton

**Elevage** : fût de chêne de 5 vin, fût neuf chauffe blonde

## Dégustation

**Robe** : Carmine, tirant sur la cerise

**Nez** : Nez très floral de violette

**Bouche** : Notes réglissées, griotte, sureau, tannins fins et racés

**Finale** : Crémeuse

**Garde** : 2 ans

**Température de service** : Température ambiante ou fraîche

## 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).

