Millesime : 2020

MERCUREY 1ER CRU CLOS DU ROY 2020 ROUGE

MAISON CHANZY

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

C le nom du Climat et Le Clos du Roi, le nom du lieu qu comprend. En Bourgogne, les Clos du Roy ou Clos du Roi sont les anciens Clos des Ducs de Bourgogne. Ainsi Clos du Roy à Chenôve s à l « Le Clos du Duc ». À Aloxe et à Beaune, les deux Climats Le Clos du Roi ont appartenu aux Ducs de Bourgogne. Il en est de même pour Le Clos du Roy à Mercurey, qui a d'abord appartenu à la famille du Montaigu.

- 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

Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Mercurey 1er Cru
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Maison Chanzy

Caractéristiques

Terroir : Sols profonds de bas de pente, colluvions et calcaires issus des dépôts caillouteux et une exposition Sud/ 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.
Elevage : En fûts de 228 L durant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Profonde, d'une teinte rouge rubis
Nez : Arômes qui évoquent la framboise, la fraise et la cerise
Bouche : Riche et charnu, on retrouve ce panier de fruits rouges croquants
Finale : Longueur en bouche intense et fraiche
Garde : 9 à 10 ans
Température de service : 15°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
La Rochelle