MERCUREY CLOS DE BUSSIÈRES MONOPOLE 2022 BLANC

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Prolongeant Rully vers le sud, le vignoble de Mercurey est installé sur des terrains marno-calcaires issus de formations géologiques du Jurassique supérieur et moyen, avec une dominante de ce dernier. Protégé des vents humides, par ses coteaux rappellant le Val d si bien nommé, le vignoble s aussi sur le village de Saint-Martin-sous-Montaigu.

L d Contrôlée a été instituée dès 1937. Réunis autour de la confrérie Chanteflûte (créée en 1971), les vignerons font connaître et fêtent le Mercurey de part le monde.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Accords avec les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer cuisinés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte dure. Le Mercurey blanc est apprécié également en apéritif.

Détails

Domaine : Maison Chanzy
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Mercurey
Theme : Fruitsdemer!

Caractéristiques

Terroir : Sol profond , calcaires, issus de dépôts caillouteux et exposition Sud-Est
Cépage : 100% Chardonnay
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 : Pressurage lent et doux, fermentation en foudre et en fûts de 450 L à température maîtrisée.
Elevage : En fûts de 350 L et 228 L durant 10 mois, après soutirage 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Doré aux reflets verts
Bouche : Notes épicées, florales et minérales
Finale : Longeur en bouche légère et tendue
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 12°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).

