



Maison Chanzy « Les Fortunés » Pinot Noir



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Bourgogne | Bourgogne



Cépages

Pinot Noir (100%)



Producteur

Maison Chanzy à Bouzeron (71150)



Commentaire

Le Domaine Chanzy, fondé en 1928 à Bouzeron, a traversé les décennies sous différents propriétaires et s'est bâti une renommée internationale pour ses vins issus des meilleurs terroirs de Bourgogne, de Mercurey à Vosne-Romanée, en passant par Givry, Rully, Maranges, Santenay, Volnay et Puligny-Montrachet. Engagé pour offrir à ses clients des vins de qualité produits dans le respect de la terre et des générations futures, le Domaine Chanzy est certifié « Haute Valeur Environnementale », attestant de pratiques viticoles saines et respectueuses de l'environnement. Assemblage de cuve inox et de fûts. 10 mois en fûts de 450 L puis 4 mois d'affinage en masse en cuve inox avant la mise en bouteilles. Macération pré-fermentaire à froid pendant 10 jours, remontages et pigeages avec contrôle de la température pendant toute la durée de la fermentation.



Dégustation

Au nez, ce vin offre une diversité d'arômes allant des fruits rouges frais (cassis, cerise). En bouche, il est plutôt ronds, aux tanins affirmés mais délicats. Sa fraîcheur et sa souplesse fruitée, accessibles, s'invitent pour vos apéritifs dînatoires de tapas frais et salés, un brunch avec des œufs mollets aux herbes, des champignons farcis aux crevettes et fromage frais à la ciboulette, les poissons rôtis, les légumes rôtis à la feta, des raviolis aux épinards et ricotta, un poulet au citron et les fromages de chèvre. Température de service : 14°C



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2023