GIVRY 1ER CRU LE CHAMP LALOT 2023 ROUGE

MAISON CHANZY

Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Le bourg de Givry a donné son nom à l'une des cinq appellations de la Côte chalonnaise, qui prolonge en Saône-et-Loire l'axe de la célèbre Côte d'Or. Ce sont les moines de Cluny, puis les Cisterciens qui ont développé la viticulture sur cette ligne de collines bordant la façade orientale du nord du Massif Central.

- 100% Pinot Noir

Accords mets et vins

Il s'accompagne de charcuterie, œufs en meurette, terrine de gibier, canard aux cerises, poulet grillé, moules à la crème, bisque de homard...

Détails

Degrès : 13,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Chanzy
Région : Bourgogne
Appellation : AOP Givry
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir

Caractéristiques

Terroir : Des sols bruns calcaires ou calciques nés de l'altération des calcaires de l'oxfordien jurassique et argilo-calcaires, avec une exposition 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 pendant 10 mois puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox.

Dégustation

Robe : Sa robe est brillante, aux nuances carmin et pourpre agrémentées de reflets souvent violacés.
Nez : Son bouquet évoque la violette, la fraise ou la mûre, avec des variations réglissées, des accents animaux ou fauves. On y trouve parfois des épices (clou de girofle).
Bouche : Sa bouche est épicée, assez tannique dans sa jeunesse, il devient souple et aimable avec l'âge.
Finale : Longueur en bouche et complexité, qui ne feront que se développer avec le temps
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
Cahors