Plaisirs du vin

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

Caractéristiques

Terroir : Sol profond argileux, non calcaires, à chailles 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 450 L durant 10 mois, puis 5 mois d'affinage en masse en cuve inox avant les mises en bouteilles.

Dégustation

Robe : La robe est brillante et profonde sur de belles nuances grenat
Nez : Le nez est très aromatique sur un coulis de fruits rouges dominants (fraise-cerise) d'une belle fraicheur.
Bouche : La bouche est ample, bien structurée avec de beaux tanins bien enrobés. L'ensemble est très équilibré, ouvert avec une belle concentration aromatique. Un ensemble harmonieux qui gagnera encore en complexité avec le temps.
Finale : Intense et harmonieuse
Garde : 4 à 5 ans
Température de service : 15°C