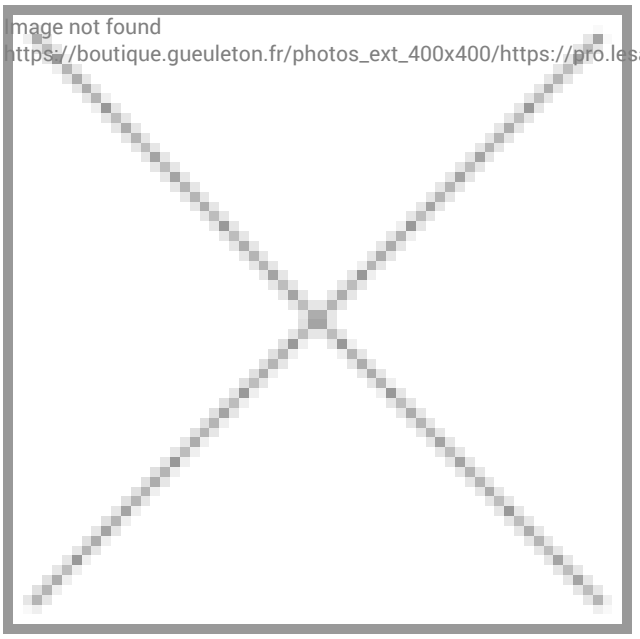
DENT'ELLE MOURVÈDRE 2020

MAISON CHANZY



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Expression de la finesse et de la beauté du Mourvèdre, sublimée par la délicate tension de notre terroir calcaire, la cuvée Dentelle est un rouge unique d'une grande délicatesse et élégance. Tout comme la dent de Signac surplombe les environs et nous emmène vers le ciel, ce vin aérien nous entraîne au dessus des nuages, loin des clichés des vin parfois trop lourds de la vallée du Rhône.

Accords mets et vins

Sur des viandes légères ou des fromages frais.

Détails

Domaine : Château Signac
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux du Pont du Gard
Nom du Vigneron : Marc Antoine Montagne (régisseur)
Theme : Signac!

Caractéristiques

Terroir : Les vignes du Château Signac sont situées sur les flanc d'une montagne calcaire, la dent de Signac. Les sédiments calcaires issus de son érosion sont venus se mêler aux sédiments marins composant le fond de la vallée, constituant ainsi notre terroir unique et apportant une grande finesse et une légèreté à nos vins.
Cépage : 100% Mourvèdre
Vendange : Mécanique de nuit, pour préserver la légèreté et le fruit.
Viticulture : Le flux d'air qui parcourt les pentes de la Dent de Signac préserve nos vignes des maladies, nous permettant de limiter naturellement nos traitements et notre impact environnemental. Nous enherbons nos vignes afin de préserver la biodiversité.
Vinification : Basse température, cuve béton
Elevage : Fût de chêne de 5 vin

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Notes de fruits noirs, cassis et mûre, agrémentées de touches de poivre et de garrigue
Bouche : Une bouche suave de fruits noirs frais et de tannins soyeux et délicats.
Finale : Une fin agréable marquée par des tannins soyeux
Garde : 5 ans
Température de service : Frais ou à température ambiante

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).