



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Maison Chanzzy

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE PRESTIGE

SCHEDA TECNICA

Uno Chardonnay eccellente vinificato secondo la tecnica champenoise nel territorio della Borgogna. Un vino equilibrato e piacevolissimo che racconta il climat della Côte Chalonnaise.




 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	Crémant de Bourgogne AOC
 UVAGGIO	Chardonnay
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	12% vol
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	medio da spumante



Maison Chanzy

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE PRESTIGE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino, bollicine fini e persistenti;
-  al naso si esprime su lievi note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e brioche;
-  al palato è rotondo e fresco, bene equilibrato, con un piacevole finale in cui tornano i lieviti emersi al naso e bei sentori floreali.



freschezza
85%

sapidità
80%

corpo
65%

morbidezza
80%

VINIFICAZIONE

-  Uve vendemmiate a mano e attentamente selezionate. La raccolta avviene appena in anticipo rispetto alla piena maturazione, per preservare l'acidità che dona al Cremant di Borgogna la sua piacevole freschezza.
-  Vinificazione con il Metodo Champenoise: dopo avere aggiunto il liquor de tirage, avviene la seconda fermentazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un Cremant di Borgogna inconfondibile ed elegantissimo.

Grazie alla sua pienezza gusto olfattiva si può abbinare ad antipasti di pesce o di terra, ma anche molluschi o primi, sempre a base di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **ELEGANTE**
- **PRIMI PIATTI**

LINGUINE ALLE VONGOLE

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La complessità aromatica del vino esalta i profumi di mare del piatto, mentre la finezza delle bollicine contrasta piacevolmente la morbidezza della pasta in un'esperienza gustativa raffinata e armoniosa.



FORMAGGI LOCALI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il Cremant di Borgogna, con la sua freschezza e complessità, si sposa magnificamente con il gusto ricco e burroso degli escargot, creando un'esperienza gustativa unica e rappresentativa della Borgogna.



LA CANTINA

Olivier Chanzy nasce nel 1979 da una famiglia di produttori di vino; cresce in Borgogna e dopo avere studiato Enologia con i più grandi esperti di vino francese e aver viaggiato in tutto il mondo, nel 2013 inizia a recuperare alcune vigne abbandonate, molto disastrose, nel territorio di Meursault, uno dei più importanti al mondo.

Oggi può dire di essere riuscito nell'impresa, grazie alla grande determinazione: attualmente Chanzy vinifica soprattutto pinot nero e chardonnay, e trasferisce in ogni bottiglia lo spirito autentico del terroir (anzi del climat, come si dice in Borgogna). Per ottenere questo risultato, usa tecniche di vinificazione a bassa temperatura, a cui seguono affinamenti in acciaio inox o in botti di rovere francese, dai 12 ai 18 mesi, evitando interventi meccanici come la filtrazione.



In ogni bottiglia, Olivier Chanzy imprime il suo stile, che sin dalla fragranza dei sentori olfattivi punta a esaltare finezza, potenza ed eleganza, tratti unici del terroir di Borgogna.



Con appena 7 ettari vitati, propone una quindicina di denominazioni, più della metà di esse si trovano nella Côte Chalonnaise, in particolare le denominazioni Bouzeron e Crémant de Bourgogne, la culla della sua infanzia.



Vigneti a Meursault

LA REGIONE: BORGOGNA

REGIONE POLITICA




REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 29.500 hr vitati

 1.500.000 hL vino

UN TERRITORIO UNICO E SUGGERITIVO, CAPACE DI REGALARE VINI STRAORDINARI.

Le condizioni pedoclimatiche della Borgogna, unite a uno speciale savoir-faire dei vigneron, dovuto a secoli di pratiche agronomiche di qualità, determinano un terroir unico.

La cura e le specificità arrivano, in questa regione, **alla definizione di climat**, protetto dall'UNESCO.

I vigneti della Borgogna si allungano per circa 250 km tra lo Chablis a nord e il Mâconnais a sud, confinante con la valle del Rodano.



LA REGIONE: BORGOGNA

Il **clima** è prevalentemente continentale, con leggere influenze marittime nella zona occidentale e mediterranee in quella più meridionale.

Gli inverni sono freddi, le gelate abbastanza frequenti, a volte anche in primavera; la piovosità è minima nel periodo del germogliamento ma intensa tra maggio e giugno, e questo può compromettere la fioritura e quindi la vendemmia.

Il **suolo** della Borgogna è formato da sedimentazioni marine mescolate con calcaree, marne e argilla, con prevalenza di calcare nella Côte, da Digione a Chagny.

Il **sistema di classificazione dei vini è diverso** da quello usato nel resto della Francia.

APPELLATION RÉGIONALE (*Bourgogne Rouge e il Bourgogne Blanc*)

Prodotti con uve di diversi villaggi e spesso assemblate

APPELLATIONS COMMUNALE (*In etichetta viene riportato il nome del singolo Village*)

Riservate a vini prodotti in uno specifico luogo stabilito dal disciplinare

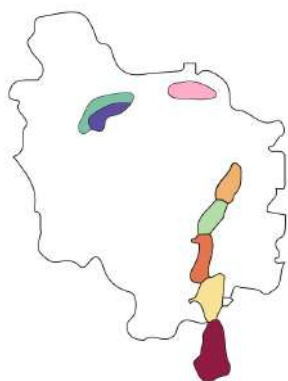
PREMIER CRU (*In etichetta si trova il nome del village + quello del vigneto*)

Categorie di vini superiori in cui si differenzia in base al vigneto di provenienza

GRAND CRU (*In etichetta si riporta solo il nome del vigneto*)

Menzione esclusiva riservata solo al 2% della produzione borgognona

LA REGIONE: BORGOGNA



SOTTOZONE

- Châtillonnaise
- Yonne**
 - Grand Auxerrois
 - Chablis
- Côte d'Or**
 - Côte de Nuits
 - Côte de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnaise
- Beaujolais

DENOMINAZIONI

- 562** Premier Cru / climat
- 33** Grand Cru

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Aligoté
- Pinot noir
- Gamay

Il territorio è diviso in cinque grandi sotto-regioni: l'Auxerrois e lo Chablis a nord nello **Yonne**, poi la **Côte-d'Or**, lo **Chalonnaise** e il **Mâconnais** ed infine il **Beaujolais**.

Ogni sotto zona si caratterizza e si distingue per una produzione in particolare: per esempio nel nord dello **Yonne** il focus è esclusivamente sui vini bianchi da chardonnay freschi e ricchi di sentori minerali. Nella **Côte-d'Or** invece, la zona più famosa della Borgogna, si producono in prevalenza vini rossi da pinot noir, molti dei quali sono etichettati con la menzione d'eccellenza Grand Cru.

Nella zona più a sud si trovano coltivazioni dell'autoctono aligoté nella costa della **Chalonnaise** (celebre per il Crémant de Bourgogne) e del **Mâconnais** mentre proseguendo e uscendo dai confini politici della regione, nel Beaujolais, il vitigno più coltivato è il Gamay.

Il **Beaujolais** è una zona completamente distinta dalle altre per climat e vitigni: qui infatti si produce il celebre vino novello Beaujolais Nouveau, che è un vino novello molto diverso dai rossi invecchiati della Côte-d'Or.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO