Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

En Jaron



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

CÉPAGES
Chardonnay 100 %.

TERROIR
Argilo-limoneux.

EXPOSITION
Sud, Sud-Est.

CULTURE

Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL/Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

VINIFICATION ET ÉLÉVAGE

Vin collé et filtré • Élevage en cuve inox sur lies pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle dont les reflets verts témoignent de sa jeunesse. Le nez est ouvert sur des notes d'agrumes fraiches, de pomme verte et de beurre.

L'équilibre en bouche est frais et salivant jusqu'à la finale qui se révele peu persistante mais très pure.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin frais et fruité pouvant être consommé en apéritif, sur des entrées persillées ou des coquillages.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 14 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr

Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

Le ban



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

Cépages
Chardonnay 100 % dont muscaté.

Terroir
Argilo-limoneux.

Exposition
Sud, Sud-Est.

Culture
Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL par Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

Vinification et élévage
Fermentation alcoolique en cuve • Élevage 8 mois en cuve ovoïde « Œuf de Beaune » • Vin collé et filtré.

Dégustation
Belle couleur or pâle dont les reflets verts témoignent de sa jeunesse. Le nez est ouvert sur des notes discrètement boisées, beurrées, noisette et pomme fraîche

Une fraîcheur acidulée en bouche en parfait équilibre avec la rondeur suave du chardonnay muscaté. La finale est salivante et fruitée.

Accords mets et vins
Un vin équilibré et fruité qui peut être consommé dès l'apéritif mais qui accompagnera très élégamment des poissons grillés ou en sauce crémée.

Température conseillée
Entre 14 et 18°C.

Potentiel de garde
3 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr

Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

En Jaron - Ruchottes



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

CÉPAGES
Chardonnay 100 % dont muscaté.

TERROIR
Argilo-limoneux sous les falaises.

EXPOSITION
Sud, Sud-Est.

CULTURE
Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL par Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

VINIFICATION ET ÉLÉVAGE
Vin collé et filtré • Élevage 7 mois en foudre de chêne.

DÉGUSTATION
Belle couleur or doré en lien avec son élevage en bois. Le nez est très complexe sur des notes d'abricot sec, de miel, d'aubépine et de sauge

En bouche, la rondeur vient vite équilibrer la fraîcheur d'attaque, qui revient en finale pour donner une sensation minérale et salivante.

ACCORDS METS ET VINS
Un vin qui accompagnera très bien les viandes blanches crémées et les fromages de chèvre affinés.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE
Entre 14 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr

Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

Rosé



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

CÉPAGES
Rosé de saigné de Pinot Noir.

TERROIR
Argile et limon sur marnes du Jurassique.

EXPOSITION
Sud, Sud-Est.

CULTURE
Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL par Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

VINIFICATION ET ÉLÉVAGE
Cuves inox.

DÉGUSTATION
Belle couleur rose pâle intense. Le nez exprime avec gourmandise les fruits rouges tels que la cerise et la framboise ainsi que les notes florales (cerisier et chèvrefeuille) avec une pointe fraîche réglissée.

La bouche est fraîche et acidulée avec une finale légèrement structurée qui apporte corps et longueur à ce vin rosé.

ACCORDS METS ET VINS
Rosé frais pour les fins de journées chaleureuses, les barbecues d'été ainsi que les desserts aux fruits tels que les macarons à la framboise.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE
À servir bien frais.

POTENTIEL DE GARDE
3 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr

Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

Rouge en amphore



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

Cépages
Pinot Noir.

Terroir
Argile et limon sur marnes du Jurassique.

Exposition
Sud, Sud-Est.

Culture
Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL par Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

Vinification et élévage
En Amphore, coccio pesto.

Dégustation
Belle couleur rouge cerise à larges reflets pourpres. Un nez variétal et gourmand de pinot noir, sur la cerise, la mûre, la réglisse et le cuir.

Une bouche pleine, qui exprime très vite de la rondeur et de la souplesse. La finale apporte une belle tension sur des tanins, gages d'une capacité à bien vieillir quelques années. Vin gourmand, complexe, très prometteur !

Accords mets et vins
Vin idéal pour accompagner une cote de bœuf ou un magret de canard en réduction fruitée balsamique.

Température conseillée
Chambré.

Potentiel de garde
5 à 10 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr

Domaine de la Cozanne



Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune

Rouge en foudre



La renaissance d'un domaine familial de générations de viticulteurs, des parcelles remarquablement orientées dans le magnifique cadre des falaises de Cormot. Des vins réalisés par une équipe de passionnés et ouverte aux techniques innovantes de la viticulture biologique.

CÉPAGES
Pinot Noir.

TERROIR
Argile et limon sur marnes du Jurassique.

EXPOSITION
Sud, Sud-Est.

CULTURE
Culture biologique • Densité de plantation : 5000 pieds par Ha • Rendement <25 HL par Ha • Couvert végétal • Vendanges Manuelles.

VINIFICATION ET ÉLÉVAGE
En Foudre de chêne.

DÉGUSTATION
Belle couleur rouge cerise profonde. Un nez « sucré » mature et complexe qui exprime de la cerise confiturée, la violette et les épices telles que le poivre noir.

Une bouche onctueuse, ronde avec une structure déjà fondue sur une finale fruits rouges confiturés. Vin gourmand, complexe, prêt à boire et avec un bon potentiel de garde !

ACCORDS METS ET VINS
Vin qui accompagnera élégamment les viandes marinées et mijotées mais aussi les dessert chocolat noir et fruits rouges !

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE
Chambré.

POTENTIEL DE GARDE
10 ans.

Domaine de la Cozanne, 7 route de Nolay 21340 Cormot Vauchignon
Mail : contact@cozanne.fr • Tél. : 06 83 99 61 95 • Site : www.cozanne.fr