

Les Coulisses de Nos Élevages : Exploration des Contenants au Domaine de la Cozanne

Introduction

Au Domaine de la Cozanne, chaque cuvée exprime une identité unique, façonnée par le terroir, les cépages, et surtout l'attention apportée à son élevage. Pour révéler ces nuances, nous utilisons une variété de contenants, chacun jouant un rôle spécifique dans l'élaboration de nos vins.

1. La Cuve Inox : L'Éclat de la Pureté

Illustration



Matériau neutre et polyvalent, la cuve inox préserve l'intégrité des arômes primaires et assure une précision optimale, notamment pour les vins frais et éclatants.

Privilégié pour l'étape initiale de fermentation alcoolique

2. La Pièce Bourguignonne : L'Élevage Traditionnel

C'est le fut traditionnel connu de tous

Fût de 228 litres en chêne, la pièce bourguignonne est l'outil classique pour sublimer la complexité des Pinot Noirs et des Chardonnay en respectant leur typicité.

3. La Feuillette : Concentration et Élégance

C'est exactement la demi-pièce;)

Avec ses 114 litres, la feuillette offre une surface d'échange accrue entre le bois et le vin, idéale pour des élevages précis et des micro-cuvées.

4. L'Oeuf de Beaune en Béton : Équilibre et Énergie

Illustration

Une masse imposante de pres de 3 tonne

Inertie et forme idéale

Au domaine , 19 HL



Sa forme ovoïde permet une circulation naturelle du vin, favorisant une texture soyeuse et un équilibre parfait sans l'intervention du bois.

5. Le Foudre en Chêne : La Majesté du Grand Format

Illustration

Au domaine, en 22,8 HL

soit 10 pièces bourguignonnes !



Parfait pour des élevages longs, le foudre en chêne apporte une intégration douce des tanins tout en respectant l'expression du fruit et du terroir.

6. L'Amphore en Coccio Pesto : Une Touche Antique

Illustration

d'origine de Toscane , à Pise

Au domaine, de 10 HL



Inspirée des méthodes ancestrales, l'amphore apporte une micro-oxygénation naturelle et sublime la minéralité des cuvées.

Conclusion

Nos contenants, riches de leurs spécificités, sont au service de la singularité de nos cuvées. Ils traduisent notre engagement à révéler l'essence de chaque millésime. Venez les découvrir lors de nos visites au chai ou dégustations thématiques.

Leur usage est signalé dans nos fiches techniques

ici un décuvage du pinot noir , pour préparer le vin de presse ...

