

Le Domaine de la Cozanne



Bienvenue au Domaine de la Cozanne, une exploitation viticole en plein **cœur des Hautes-Côtes de Beaune** en Bourgogne, où la tradition viticole rencontre l'innovation. Forts de nos racines familiales, nous avons entrepris la renaissance des vignes avec un engagement profond en faveur de **la certification biologique**, pour le millésime 2023.

Notre domaine s'étend sur **8 hectares**, où nous cultivons principalement le Chardonnay et le Pinot Noir, avec une nouveauté pour la récolte 2024, une vigne en Aligoté.

Conscients des défis du réchauffement climatique, nous avons opté pour **des plantations en vigne haute et large**. Cette approche novatrice dans ce secteur vise à renforcer la résilience de nos vignes, favorisant une meilleure adaptation aux conditions climatiques changeantes. De plus, notre engagement envers une agronomie bien conduite se traduit par l'utilisation de couverts végétaux, contribuant à la biodiversité et à la régulation naturelle du sol.

Depuis l'année 2022, nous sommes fiers de présenter des cuvées distinctes qui captent l'essence de notre terroir.



Côté blanc, la cuvée "En Jaron" offre une tension et une fraîcheur idéales pour accompagner entrées, huîtres, ainsi que nos plats bourguignons d'escargots et de jambon persillés.

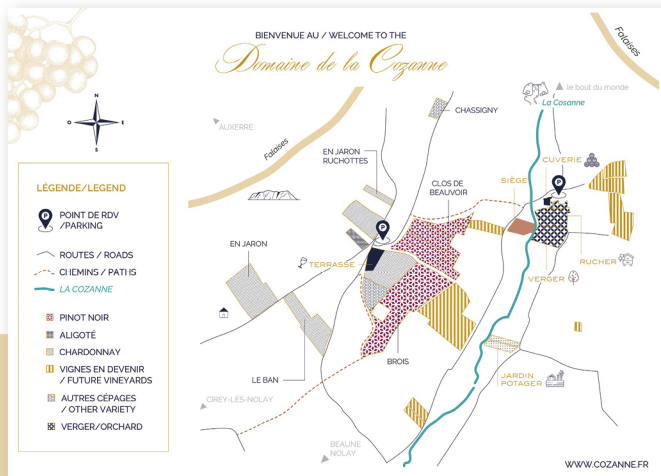
Les cuvées élevées en œuf de Beaune ou en foudre, présentent une complexité aromatique parfaite pour les plats de poissons, une belle attaque équilibrée pour les viandes blanches et les plateaux de fromages.

Du côté des rouges, nos deux élevages en amphore qui met en avant le fruit, tandis que l'élevage en foudre confère une belle structure fondue avec des tannins souples

Par ailleurs, nous proposons notre Crémant de Bourgogne, pétillant en méthode traditionnelle qui égayera apéritifs comme desserts avec ses arômes délicats, ses fines bulles et la fraîcheur de notre terroir.

En tant que jeune Domaine en pleine expansion, nous valorisons notre présence à l'international pour les **distributeurs et importateurs pour nos vins uniques**, dont ceux développés pour les cuvées 2023 avec la certification biologique. Notre approche d'élevage spécifique avec une légère note boisée soigneusement intégrée, témoigne de notre engagement envers la qualité et l'authenticité.

Nous vous invitons à découvrir notre vignoble et notre cuverie à Cormot-Vauchignon en prenant rendez-vous avec Etienne DAVID au 06 83 99 61 95 ou via etienne@cozanne.fr. Explorez notre univers sur notre site www.cozanne.fr. Nous serions ravis de partager notre passion, notre histoire et nos vins avec vous lors d'une rencontre personnalisée au Domaine de la Cozanne.



Domaine de la Cozanne
Maison David-Levet
7 et 11, Route de Nolay
21340 CORMOT-VAUCHIGNON
contact@cozanne.fr