



Domaine Chavy-Chouet Meursault 'Les Casse-Têtes'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met koude winters en tamelijk warme zomers. De bodem is rijk aan kalksteen.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden vergist in eikenhouten vaten. De wijn rijpt twaalf maanden op eikenhouten vaten, waarvan 20% nieuw.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Levendig, geconcentreerd en mineralig. Elegant en toch krachtig en gestructureerd met een frisse smaak en een eindeloze afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Drink de wijn binnen tien jaar bij gebakken vis of schaal- en schelpdieren in een licht romige saus.

WEETJE: Een 'casse tête' is in het Frans een raadsel of puzzel. Hiermee verwijst Romaric Chavy naar de hardheid van de bodem en de uitdaging die het was om de wijnstokken aan te planten op de kalksteengrond met kiezelstenen.



Chavy-Chouet is een van de oudste families in Puligny-Montrachet. Eigenaar Romaric Chavy, die het domein in 2014 overnam, is de achtste generatie die wijn maakt in zijn familie. Romaric leerde wijn maken van zijn vader, Hubert Chavy, die het wijnhuis in 1982 oprichtte. Romaric Chavy heeft, zoals hij het zelf formuleert, zijn leven gewijd aan 'winegrowing with a free-spirited, intense, and dynamic approach'. Zijn ambitie is om topwijnen te maken die de essentie van hun herkomstgebieden - Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Volnay en Pommard - weerspiegelen. Maar of het nu gaat om AOP Bourgogne wijnen of Premier Crus, Romaric verzorgt al zijn percelen met dezelfde liefde en aandacht. En... met respect voor de natuur! De 15 hectare die Romaric in bezit heeft, bewerkt hij zoveel mogelijk biologisch. In navolging van zijn vader filtert Romaric zijn wijnen niet, maar laat hij hun puurheid tot uiting komen.