



Domaine Chavy-Chouet Meursault 'Les Charmes' 1er Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met kalkrijke kleibodems. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een van de beste percelen van Meursault, grenzend aan Puligny-Montrachet.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden na de persing gekoeld en 48 uur te ruste gelegd in nieuwe vaten. De wijn rijpt 12 maanden lang op eikenhouten vaten waarvan 20% nieuw.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Rijke, maar elegante en frisse wijn met een versmolten romige aanzet, rijp wit fruit, hazelnoot en een verfijnde mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer met kreeft, tarbot of bijvoorbeeld gewokte zwaardvis met gember en soja.

WEETJE: De wijngaarden Les Charmes beslaan een groot gebied en grenzen aan Puligny-Montrachet: hier komen rijke en genereuze wijnen vandaan.



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.