



## Domaine Chavy-Chouet Meursault 'Genevrières' 1er Cru

Bourgogne, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Semi-continentaal klimaat met koude winters en warme zomers. De percelen van Genevrières liggen op hellingen in het hart van de zuidelijke premiers crus van Meursault. De bodem is arm en bevat met name kalk en klei.

**VINIFICATIE:** De handmatig geoogste druiven worden vergist in eikenhouten vaten. Ook de rijping 12 maanden vindt plaats in eikenhouten vaten, waarvan 20% nieuw.

**DRUIVEN:** chardonnay

**GEUR & SMAAK:** Fris en elegant maar krachtig met fruitige aroma's, een hint van noten, veel mineraliteit, verfijnde zuren en iets hartigs in de afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Serveer met mooie visgerechten zoals gegrilde tarbot, lauwwarme kreeft met citroenboter, lichte gerechten met kip of kalkoen of jonge kazen.

**WEETJE:** Genevrières betekent jeneverbesstruiken. Omdat de hellingen, waar nu de wijngaarden liggen, vroeger begroeid was met jeneverbesstruiken, is de wijn daarnaar vernoemd.



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.