



Domaine Chavy-Chouet Saint-Aubin 'Les Murgers des Dents de Chien' 1er Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met warme zomers en koude winters. Het perceel Les Murgers des Dents de Chien heeft 30 jaar oude wijnstokken. De bodem is van kalksteen en bedekt met witte kiezels.

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

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Elegante wijn met frisse zuren, florale aroma's en kruidige tonen door de rijping op eikenhouten vaten.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij blanquette de veau, gerookte zalm of bij zeevruchten zoals langoustines en scampi.

WEETJE: De wijngaard Les Murgers des Dents de Chien grenst aan de wijngaard Champ Gain in Puligny-Montrachet; hier komen zeer complexe en verfijnde 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.