



Domaine Chavy-Chouet Aligoté 'Les Marechaux'

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met koude winters en tamelijk warme, droge zomers. De oude wijngaarden liggen op de vlaktes rond Puligny-Montrachet op een bodem van met name klei. Dit zorgt voor kleine, geconcentreerde druiven.

VINIFICATIE: Zoals bij alle wijnen van Chavy-Chouet wordt de oogst handmatig geplukt.

DRUIVEN: aligoté

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Rijke, levendige wijn met een exotisch tintje en aroma's van citrusvruchten en geel fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij schaal- en schelpdieren, charcuterie, gevogelte, visgerechten en zachte (geiten)kaas.

WEETJE: Aligoté is een natuurlijke kruising tussen pinot blanc en gouais blanc, ook bekend als plante des trois raisins of gôt. Voor phyloxera was de aligoté druif belangrijker dan chardonnay in de Bourgogne.



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.