



Domaine Chavy-Chouet Meursault 'Clos des Corvées de Citeau'

Bourgogne, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De wijn rijpt na de vergisting 12 maanden in vaten van Frans eikenhout waarvan 20% nieuw.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Rijk en geconcentreerd met aroma's van citrus, toast en een sappige frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze topwijn bij klassieke visgerechten, gevogelte, tempura, krab of kreeft, kalfsvlees of gevogelte.

WEETJE: De wijngaard ligt in het dorp Meursault, waar de bodem meer klei bevat en wat minder kalksteen. Dit zorgt voor een rijke, ronde smaak met een vetje. De wijngaard is een monopole, wat inhoudt dat hij volledig in bezit is van Domaine Chavy-Chouet.



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.