



Domaine Chavy-Chouet Maranges Les Meurées

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met bodems die rijk zijn aan klei en zand

VINIFICATIE: De druiven worden relatief laat geplukt en zijn afkomstig van 20 jaar oude wijnranken. Na vergisting rijpt de wijn 12 maanden op Franse eikenhouten vaten waarvan 10% nieuw.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Zeer romige en klassieke stijl. In de geur wit fruit, nougat en elegant houtgebruik wat zeer goed geïntegreerd is.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastische begeleider van visgerechten met romige sauzen.

WEETJE: De Maranges appellation is in 1989 officieel erkend en is de zuidelijkste villages-appellation van de Côtes de Beaune, die zich uitstrekt over drie dorpen: Cheilly-lès-Maranges, Dezizes-lès-Maranges en Sampigny-lès-Maranges (ten westen van Santenay).



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.