



Domaine Chavy-Chouet Maranges Les Plantes

Bourgogne, Frankrijk

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

VINIFICATIE: Zoals bij alle wijnen van Chavy-Chouet wordt de oogst handmatig geplukt. De wijn rijpt 10 maanden op eikenhouten vaten waarvan 10% nieuw eikenhout.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Karakteristiek aards aroma met zwarte kersen. De sappigheid en tannines houden elkaar in evenwicht met veel lengte.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastische in combinatie met Coq au vin of gerijpte Comté.

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.