



# Domaine Chavy-Chouet Meursault Les Grands Charrons

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.

**DRUIVEN:** chardonnay

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 13,00%

**GEUR & SMAAK:** Complexe aroma's met hazelnoot, mirabellen en citroen. Een vol mondgevoel met in de smaak gedroogde abrikozen, iets boterachtigs en een vleugje vlierbloesem. Heerlijk mineraal.

**SERVEERSUGGESTIE:** Fantastisch bij rijke visgerechten met een romige saus.

**WEETJE:** Romaric begon op 12-jarige leeftijd met een wijnopleiding voordat hij als leerling ging werken bij François Mikulski in Meursault. In 2006 nam hij op 22 jarige leeftijd het wijnhuis over van zijn vader Hubert.



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.