



Domaine Chavy-Chouet Puligny-Montrachet 'Les Folatières' 1er Cru

Bourgogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Semi-continentaal klimaat met koude winters en warme zomer.

VINIFICATIE: Zoals bij alle wijnen van Chavy-Chouet wordt de oogst handmatig geplukt. De wijn rijpt 12 maanden op 20% nieuwe vaten.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Het is charmant in zijn jeugd, met tonen van geelvlizig fruit en geroosterd brood, maar wordt in de loop van de tijd aangescherpt om luchtiger en bloemiger te worden met grote intensiteit.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij van alles uit de zee: langoustines, griet, tarbot of tong. Ook lekker met geroosterde kip, parelhoen of diverse rijpe kazen.

WEETJE: Les Folatières is een perceel van 0,3 hectare gelegen in het midden van een steile helling. De 50 jaar oude wijnstokken profiteren hier van de arme grond en de goede blootstelling aan de zon.



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.