

# DOMAINE CHAVY-CHOUET

## BOURGOGNE "LA TAUPE"

Bourgogne , France



<b>Disponibilité</b>	Importation privée
<b>Humain</b>	Romaric Chouet
<b>Millésime</b>	2017
<b>Appellation</b>	Bourgogne AOC
<b>Lieu, Lieux-Dits</b>	La Taupe
<b>Sols</b>	Argile
<b>Altitude Des Vignes</b>	230 mètres au-dessus du niveau de la mer
<b>Orientation</b>	Sud-Est
<b>Cépages</b>	100 % Pinot noir
<b>Viticulture</b>	Agriculture biologique sans certifications
<b>Palissage</b>	Guyot de 70 ans d'âge
<b>Pi/Hect</b>	10 000 pi/ha
<b>HI/Hect</b>	55 hl/ha
<b>Vendanges</b>	Manuelle
<b>Vinification</b>	Pressurage pneumatique 2h, débouillage 24h, sans chaptalisation, entonnage par gravité dans les fûts
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>Élevage</b>	9 mois en fûts de chêne
<b>Alcool</b>	12.5% alc./vol.
<b>Sucre</b>	Moins de 2 g/l
<b>Acidité</b>	7.7 g/l
<b>Couleur</b>	Rouge écarlate
<b>Dégustation</b>	Superbes arômes de fruits rouges qui évoluent lentement sur les épices et la réglisse
<b>Température De Service</b>	15-17°C

---

---