

# DOMAINE CHAVY-CHOUET

## BOURGOGNE "LES FEMELOTES"

Bourgogne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Romaric Chouet

**Millésime** 2017

**Appellation** Bourgogne AOC

**Lieu, Lieux-Dits** Climat les Femelottes in Puligny-Montrachet

**Sols** Argilo-Sablonneux

**Altitude Des Vignes** 230 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud-Est

**Cépages** 100 % Chardonnay

**Viticulture** Agriculture biologique sans certifications

**Palissage** Guyot de 40 ans d'âge

**Pi/Hect** 10 000 pi/ha

**HI/Hect** 55 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Pressurage pneumatique 2h, débourage 24h, sans chaptalisation, entonnage par gravité dans les fûts

**Levures** Indigènes

**Élevage** 8 mois en fût de chêne

**Alcool** 12.5% alc./vol.

**Sucre** Moins de 2 g/l

**Acidité** 5.7 g/l

**Couleur** Robe jaune pâle, jambes persistantes

**Dégustation** Vin d'intensité moyenne, expressif, rond et fruité, il est épicé en longue finale avec une minéralité franche.

**Température De** 10-12°C

**Service**

BOIRES