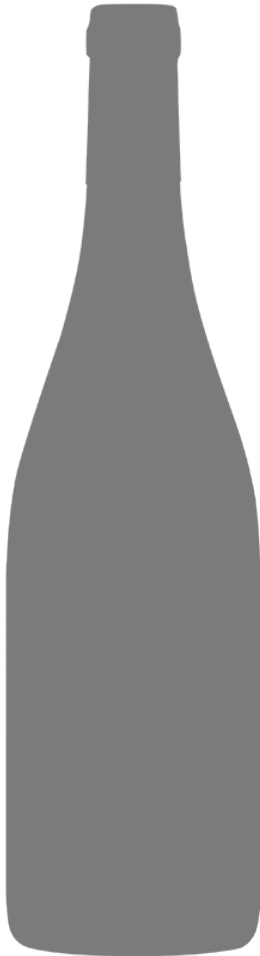


DOMAINE CHAVY-CHOUET

MEURSAULT 1ER CRU GENÈVRIÈRES

Bourgogne , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Romaric Chouet
- Millésime** 2017
- Appellation** Meursault AOC
- Lieu, Lieux-Dits** 1er Cru Genèvrières
- Sols** Calcaire rocheux
- Altitude Des Vignes** 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Est
- Cépages** 100 % Chardonnay
- Viticulture** Agriculture biologique
- Palissage** Guyot de 72 ans d'âge
- Pi/hect** 10 000 pi/ha
- HI/hect** 55 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Pressurage pneumatique 2h, débouillage 24h, sans chaptalisation, entonnage par gravité dans les fûts
- Levures** Indigènes
- Élevage** 12 mois en fût, dont 20% de bois neuf
- Alcool** 12.5% alc./vol.
- Sucre** Moins de 2 g/l
- Acidité** 6 g/l
- Couleur** Jaune clair
- Dégustation** Pur, salin, précis, Genevrières est un vin élégant, racé, minéral. Sa pureté s'exprime doucement au fil des années en développement sa matière sur des parfums mentholés, de pierre à fusil, d'agrumes et de miel.
- Température De Service** 12-13°C