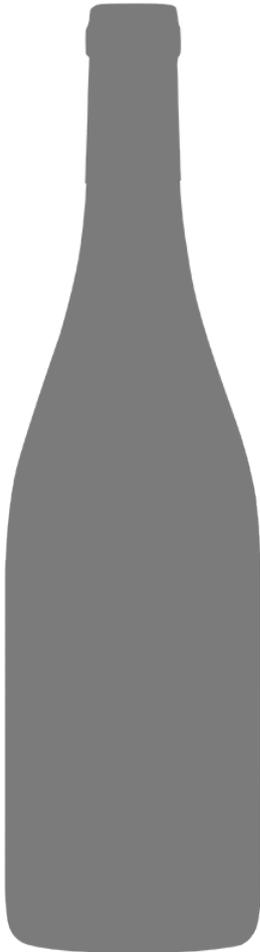


DOMAINE CHAVY-CHOUET

MEURSAULT 1ER CRU GENÈVRIÈRES

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Romarc Chouet
Millésime	2017
Appellation	Meursault AOC
Lieu, Lieux-Dits	1er Cru Genévrières
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, débourage 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
