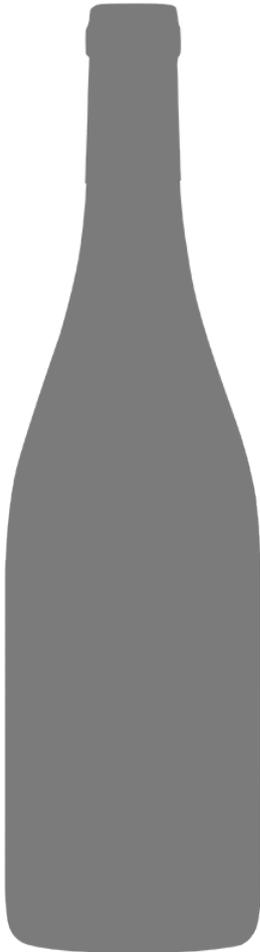


DOMAINE CHAVY-CHOUET

MEURSAULT CASSE-TÊTE

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Romarc Chouet
Millésime	2017
Appellation	Meursault AOC
Lieu, Lieux-Dits	Les Casses-Têtes
Sols	Calcaire rocheux
Altitude Des Vignes	300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Est
Cépages	100% Chardonnay
Viticulture	Agriculture biologique
Palissage	Guyot de 45 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	Concentré, puissant et vif, le Casse-Têtes est la quintessence de l'appellation Meursault. Il dégage de par sa finesse, sa charpente et son élégance assurée, le caractère du sol.
Température De Service	12-13°C