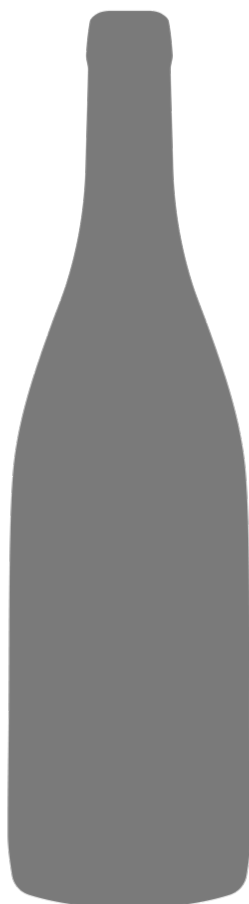


DOMAINE CHAVY-CHOUET

MEURSAULT "CLOS DES CORVÉES DE CITEAU"

, France



Disponibilité Importation privée

Humain Romaric Chouet

Millésime 2017

Appellation Meursault AOC

Lieu, Lieux-Dits Clos des Corvées

Sols Argilo-calcaire

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

Orientation Sud-Est

Cépages 100 % Chardonnay

Viticulture Agriculture biologique

Palissage Vigne basse et taille en Guyot de 65 ans d'âge

Pi/Hect 10 000 pi/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

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

Levures Indigènes

Élevage 20% fûts neufs, élevage 12 mois

Alcool 12.5% alc./vol.

Sucre Moins de 2 g/l

Acidité 5.5 g/l

Couleur Jaune clair

Dégustation Cette parcelle dont le sol est très riche en argiles donne un vin riche, dense et concentré sur le beurre, le pain grillé et les agrumes avec une grande fraîcheur.

Température De Service 15-17°C