

DOMAINE CHAVY-CHOUET

MEURSAULT "LES NARVAUX"

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Romarc Chouet
Millésime	2017
Appellation	Meursault AOC
Lieu, Lieux-Dits	Les Narvaux
Sols	Argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	280 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est
Cépages	100 % Chardonnay
Viticulture	Agriculture biologique sans certifications
Palissage	Guyot de 60 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	6.2 g/l
Couleur	Jaune clair
Dégustation	Un vin aérien, vif et équilibré avec des arômes de fruits blancs, un nez d'amande grillée et une grande longueur en bouche. Minéral et énergique, il nécessitera quelques années de cave pour s'ouvrir pleinement.
Température De Service	10-12°C

BOIRES
