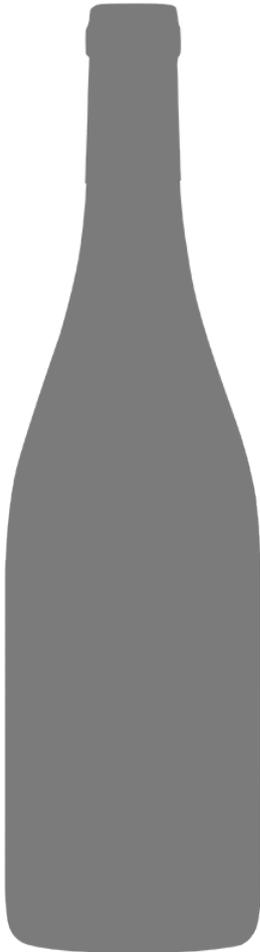


DOMAINE CHAVY-CHOUET

PULIGNY 1ER CRU FOLATIÈRES

Bourgogne , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Romarc Chouet
Millésime	2017
Appellation	Puligny-Montrachet AOC
Lieu, Lieux-Dits	1er Cru Folatières
Sols	Calcaire-marneux
Altitude Des Vignes	280-300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est
Cépages	100 % Chardonnay
Viticulture	Agriculture biologique
Palissage	Guyot de 50 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	Bénéficiant d'un sol pauvre et d'une exposition forte, Folatières est un vin riche, opulent mais avec une grande vivacité. Il est charmeur dans ses débuts, sur les fruits jaunes et le pain grillé, et s'affine avec le temps pour devenir plus aérien et floral avec une forte intensité.
Température De Service	12-13°C