

Domaine Chavy-Chouet Meursault "Clos des Corvées de citeau" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chavy (CHAVY-CHOUET)

Millésime: 2017

Appellation: Meursault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos des Corvées de Citeau

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAVY-CHOUET

Domaine Chavy-Chouet Meursault "Clos des Corvées de Citeau" blanc sec 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Clos des corvées de Citeau est situé au cœur du village de Meursault. Il s'agit du Monopole du domaine, ancienne propriété des moines cisterciens, il est encerclé par de grands murs tout autour de lui-même et crée un micro-climat favorable à son développement et à sa maturité précoce.

Superficie : 1Ha

Âge de la vigne : 65

Cépage : Chardonnay

Densité de plantation : 10.000 pieds / ha

Sol : argilo-calcaire

Élevage : 20% fûts neufs pendant 12 mois

Notes de 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.

Description brève du produit :

Un premier Meursault abordable dans sa jeunesse... pour patienter en attendant le 1er Cru de la même maison. Ce climat est un monopole de la famille Chavy