

Meursault 'Les Casses-Tetes'



Chardonnay van de hoogst gelegen villagewijngaarden binnen de Meursault appellation. Na pneumatische persing wordt de most gekoeld en 48 uur te ruste gelegd in nieuwe vaten. De wijn gaat gedurende acht tot twaalf maanden in vier tot maximaal vijf jaar oude vaten van 228 en 600 liter. Deze Chardonnay geurt naar boter, bloemen en honing. Hij is genereus met rijp witte fruit, melkzuur en iets van hazelnoot.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

85,25 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Domaine Chavy-Chouet](#)

Beschrijving

Domaine Chavy-Chouet heeft, zoals hij het zelf formuleert, zijn leven gewijd aan "winegrowing with a free-spirited, intense, and dynamic approach". Zijn ambitie is om topwijnen te maken die de essentie van hun herkomstgebieden - Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Volnay en Pommard - weerspiegelen. Maar of het nu gaat om AOP Bourgogne wijnen of Premier Crus, Romaric verzorgt al zijn percelen met dezelfde liefde en aandacht. En... met respect voor de natuur! Romaric werkt namelijk zoveel mogelijk biologisch. Hij vormt de zevende generatie in een familie van wijnbouwers. De familie Chouet komt oorspronkelijk uit Meursault, de Chavy's uit Puligny, maar de liefde bracht beide in 1982 samen. Chavy-Chouet bezit in totaal vijftien hectare en is daarmee een echte boutique winery.

Chardonnay van de hoogst gelegen villagewijngaarden binnen de Meursault appellation. Na pneumatische persing wordt de most gekoeld en 48 uur te ruste gelegd in nieuwe vaten. De wijn gaat gedurende acht tot twaalf maanden in vier tot maximaal vijf jaar oude vaten van 228 en 600 liter. Deze Chardonnay geurt naar boter, bloemen en honing. Hij is genereus met rijp witte fruit, melkzuur en iets van hazelnoot.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

///