

DRINKS.

Domaine Chavy-Chouet Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs AC/MO 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408477
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côte de Beaune (Burgund)
Abfüller	Domaine Chavy-Chouet, 31 Rue de Mazeray, 21190 Meursault, France
Marke	Chavy-Chouet
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	mit tropischen und fruchtig-frischen Anklängen von Aprikosen, Ananas und Zitrone, dazu ein Hauch von cremiger Butter.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Seit dem Jahr 2006 leitet Romaric Chavy das Weinhaus Chavy-Chouet im Burgund in der siebten Generation. Er wacht über die 15 Hektar grosse Rebfläche, die sich auf mehrere Appellationen wie Meursault, Puligny-Montrachet und Saint-Aubin verteilt. Sein Sortiment enthält auch mehrere Weissweine von Premier Cru-Lagen. Der Crémant de Bourgogne wird auf der Basis eines jungen Chardonnay Weins hergestellt. Die Trauben hierfür entfalten sich unter optimalen Boden- und Klimabedingungen auf einer 0,5 ha grossen Parzelle. Die Rebstöcke weisen ein zartes Alter von unter zehn Jahren auf und sind in hoher Dichte (10'000 Rebstöcke pro Hektar) gepflanzt. Da die zweite Gärung des Schaumweins nicht wie bei anderen seiner Art im Druckbehälter, sondern wie beim Champagner in der Flasche stattfindet, wird er als Crémant bezeichnet. 1975 führte man die Appellation AOC Crémant de Bourgogne ein, um die französischen Erzeugnisse gegenüber dem Champagner und dem Sekt abzugrenzen. Der Schaumwein der Domaine Chavy-Chouet reift insgesamt 18 Monate lang und bekommt nur eine niedrige Dosage zugesetzt, weshalb er sich als Brut klassifiziert. Der angenehm trockene Crémant de Bourgogne zeigt sich relativ schnörkellos mit fruchtigen und frischen Anklängen.