

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408477
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Côte de Beaune (Bourgogne)
Embouteilleur	Domaine Chavy-Chouet, 31 Rue de Mazeray, 21190 Meursault, France
Marque	Chavy-Chouet
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Avec des notes tropicales et fruitées-fraîches d'abricot, d'ananas et de citron, ainsi qu'un soupçon de beurre crémeux.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	6-8 degrés
-----------------------------	------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	--

Description

Depuis 2006, Romaric Chavy dirige la maison de vin Chavy-Chouet en Bourgogne, représentant par-là même la septième génération. Il supervise les 15 hectares de vignobles, qui sont répartis selon plusieurs appellations, telles que Meursault, Puligny-Montrachet et Saint-Aubin. Sa gamme comprend également plusieurs vins blancs provenant de sites Premier Cru. Le Crémant de Bourgogne est produit à partir d'un jeune vin de Chardonnay. Les raisins de ce vin sont cultivés dans des conditions pédologiques et climatiques optimales sur une parcelle de 0,5 hectares. Les vignes ont un jeune âge de moins de dix ans et sont plantées en forte densité (10'000 pieds par hectare). Étant donné que la seconde fermentation du vin mousseux ne se déroule pas dans un récipient sous pression, comme pour les autres vins du même type, mais en bouteilles comme pour le champagne, il est appelé Crémant. En 1975, l'appellation AOC Crémant de Bourgogne a été introduite, dans le but de distinguer les produits français du champagne et du vin mousseux. Le vin mousseux du Domaine Chavy-Chouet mûrit pendant 18 mois et seul un faible dosage y est ajouté, c'est la raison pour laquelle il est classé comme Brut. Le Crémant de Bourgogne, agréablement sec, est relativement sobre avec des notes fruitées et fraîches.