

# Domaine Chavy-Chouet Bourgogne "Les Femelottes" (Chardonnay) blanc sec 2014



Prix du produit :

**102,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2014

Appellation: Bourgogne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Femelottes

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE CHAVY-CHOUET**

Commentaires sur ce

### **Chavy-Chouet Bourgogne "Les Femelottes" (Chardonnay) blanc sec 2014 :**

*Nous produisons notre entrée de gamme sur le climat "Les Femelottes" situé à Puligny-Montrachet, tout près des premiers Puligny. Les qualités géographiques et géologiques de ce terroir nous permettent de produire un bourgogne qui surprend fréquemment par sa grande qualité.*

*Chacun de nos faits et gestes tout au long de l'année ont pour unique but de produire des vins de qualité. Ces ambitions nous obligent à être très attentifs et soigneux envers nos vignes. Nous mettons donc en oeuvre des méthodes qualitatives qui nous amènent à passer et repasser manuellement jusqu'à 12 fois sur chaque pied de vigne dans une année.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

"Les Femelottes" est une parcelle située à Puligny-Montrachet et côtoie l'appellation village."

**Superficie :** 3Ha

**Âge de la vigne :** 40 ans

**Cépage :** Chardonnay

**Densité de plantation :** 10000

**Sol :** argilo-sablonneux

**Élevage :** 10% fûts neufs, élevage 10 mois

**Notes de dégustation :** Les Femelottes, à Puligny-Montrachet, situé sur un terroir exceptionnel pour un bourgogne, donne un vin blancs subtil. La cuvée se présente avec beaucoup de fraîcheur. La bouche, souple et fruitée, est équilibrée. A déguster dès aujourd'hui sur sa fraîcheur et pendant quelques années.

**Description brève du produit :**

Le "Petit" Chardonnay de Romaric Chavy, très belle entrée en matière pour découvrir cette discrète maison bourguignonne, qui ne présente pas ses vins aux guides car tout part essentiellement sur les tables étoilées.