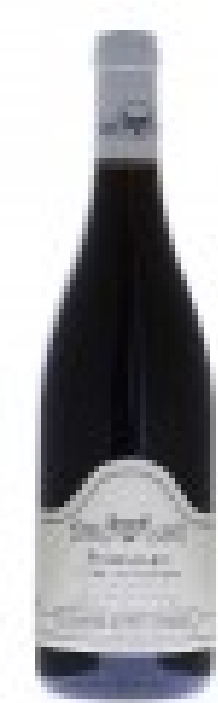


# Domaine Chavy-Chouet Pommard 1er Cru "Les Chanlins" rouge 2015



Prix du produit :

**342,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2015

Appellation: Pommard 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chanlins

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Un Pommard 1er Cru de garde, mitoyen des fameux Rugiens. Superbe millésime 2015 !

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE CHAVY-CHOUET**

**Domaine Chavy-Chouet Pommard 1er Cru "Les Chanlins" 2016**

**Fiche technique rédigée par le domaine**

Les "Chanlins" sont situés au dessus et à côté des "Rugiens", plus près de Volnay que de

---

Pommard. Cette parcelle, idéalement exposée, est très pentue et rocheuse. Elle donne un vin minéral et tendu aux tanins racés et d'une grande noblesse. Ce vin nécessite quelques années de bouteille pour se civiliser, même si ses arômes de fruits noirs et rouges, veloutés et frais, sont appréciables dans leur jeunesse.

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 d'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.

**Superficie :** 0.30Ha

**Âge de la vigne :** 30 ans

**Cépage :** Pinot-Noir

**Densité de plantation :** 10000

**Sol :** argilo-calcaire

**Élevage :** 20% fûts neufs, élevage 10 mois

**Notes de dégustation :** Ses arômes de fruits rouges, veloutés et frais en font un vin charmeur mais sa puissance nécessitera 3 ans de cave pour le civiliser.