

Domaine Chavy-Chouet Bourgogne "La Taupe" rouge 2016



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Bourgogne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Taupe

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Issu de vieilles vignes contigües à l'appellation Pommard, mais qui n'en ont pas l'appellation, d'où le prix ! Un joli pinot noir qui permet de découvrir le savoir faire - en rouge comme en blanc - de la discrète Maison Chavy-Chouet de Romaric Chavy.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAVY CHOUET
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Chavy-Chouet Bourgogne "La Taupe" rouge 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

Notre Bourgogne rouge provient d'une très vieille vigne de Pommard (hors appellation) qui

produit très peu et qui donne donc un vin bien structuré aux tanins ronds et suaves. Le vin de La Taupe a de superbes arômes de fruits rouges qui évoluent lentement sur les épices et le réglisse.

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 : 2Ha

Âge de la vigne : 70 ans

Cépage : Pinot-Noir

Densité de plantation : 10000

Sol : argileux

Élevage : 10% fûts neufs, élevage 10 mois

Notes de dégustation : Aux arômes de fruits rouges, ce vin bien structuré avec des tanins ronds et suaves donne un plaisir immédiat et se garde jusqu'à 10 ans.