

Domaine Chavy-Chouet Meursault "Les Narvaux" blanc sec 2016



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Meursault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Narvaux

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAVY CHOUET

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Chavy-Chouet Meursault "Les Narvaux" blanc sec 2016

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nos commentaires : Le "petit" Meursault de Romaric Chavy revendique plus la tension agrumée du chardonnay que le gras apporté par le terroir additionné à l'élevage en fûts neufs, plutôt réservé aux vins de plus longue garde du domaine, les 1ers crus "Les Charmes" ou carrément les Puligny (village ou Premier Cru). Bien sûr, ce Narvaux 2016 gagnera en complexité (aromatique et organoleptique) avec le temps et même s'il n'est pas impératif d'attendre de nombreuses années avant d'ouvrir une première bouteille, il est un peu jeune pour une dégustation en 2017. Préférez les 2015, année plus chaude, accessibles plus vite pour une dégustation en 2017.

Les Narvaux à Meursault sont situés tout en haut du coteau, très en pente, le sol y est calcaire et peu profond.

Superficie : 0.5Ha

Âge de la vigne : 60 ans

Cépage : Chardonnay

Densité de plantation : 10000

Sol : argilo-calcaire, très pentu

Élevage : 20% fûts neufs, élevage 12 mois

Notes de dégustation : Les Narvaux est un vin aérien, vif et équilibré avec des arômes de fruits blancs, un nez d'amande grillée et une grande longueur en bouche. Minéral et énergique, il nécessitera quelques années de cave pour s'ouvrir pleinement.

Description brève du produit :

Un premier Meursault abordable dans sa jeunesse... pour patienter en attendant le 1er Cru de la même maison. Un très bon rapport qualité-prix comparé à d'autres Narvaux d'autres vignerons !