Domaine Chavy-Chouet Pommard 1er Cru "Les Chanlins" rouge 2018

Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): R. Chavy (CHAVY-CHOUET)
Millésime: 2018
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 belle garde, mitoyen des fameux Rugiens. Encore un peu jeune en 2020 !

Description du produit :

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

Domaine Chavy-Chouet Pommard 1er Cru "Les Chanlins" 2018

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.