

2020 Bourgogne Blanc "Les Saussots"

Domaine Chavy-Chouet

Domaine Chavy-Chouet

Domaine Chavy-Chouet har base i Meursault og samler familierødder fra Meursault og Puligny-Montrachet. De 15 hektar fordeler sig på 14 appellationer fra Bourgogne til village- og Premier Cru-niveau, med parceller flere steder i Côte de Beaune. Romaric Chavy arbejder med tæt markpleje, pløjning uden herbicider og en præcis kælderpraksis med tyngdekraft, spontan gæring og behersket brug af nye fade. Stilen søger friskhed, renhed og tydelig forskel mellem markerne.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En fyldig og elegant hvidvin med modenhed, ro og fast retning. Den kommer fra fire parceller i Meursault, hovedsageligt yngre vinstokke, hvilket giver et udtryk med mere substans end man ofte forventer på dette niveau. 2020-årgangen bidrager med åbenhed og harmoni, mens den kalkede fasthed holder formen på plads. Stilen er frugtig og kompleks, men stadig præcis, tør og balanceret, med en struktur der føles seriøs uden at blive tung.

Primære aromaer:

Æbler, pærer, fersken, citronskræl, yoghurt, nødder, smør og vanilje.

Madforslag:

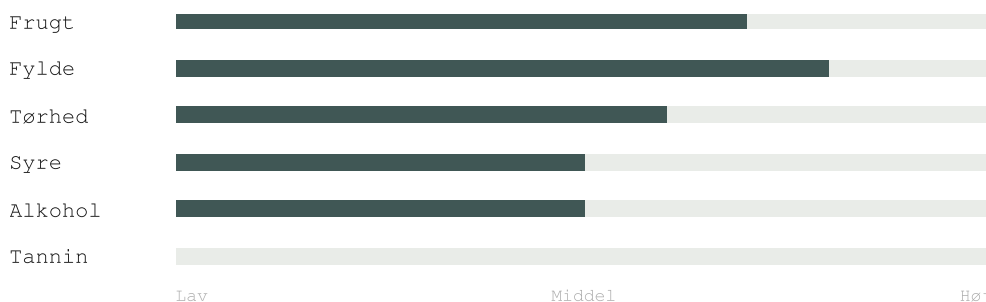
Prøv til grillet fisk og skaldyr eller lyst fjerkræ.

Servering:

Serveres ved cirka 12° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2022 - 2028.



Smagsprofil



2020



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig