

2019 Meursault "Les Narvaux"

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

Les Narvaux ligger højt på Meursaults skråning over Premier Cru-markerne og giver Chardonnay et mere lineært, mineralsk udtryk end kommunens bredeste vine. Domaine Chavy-Chouet bevarer den spænding i en ren og præcis 2019, hvor moden frugt giver tilstrækkelig fylde uden at gøre formen tung. Markens kølige placering og vinens stringente opbygning står tydeligt gennem den lange afslutning. Det er klassisk Meursault i balancen mellem varm kerne, kalket fasthed og rolig udvikling.

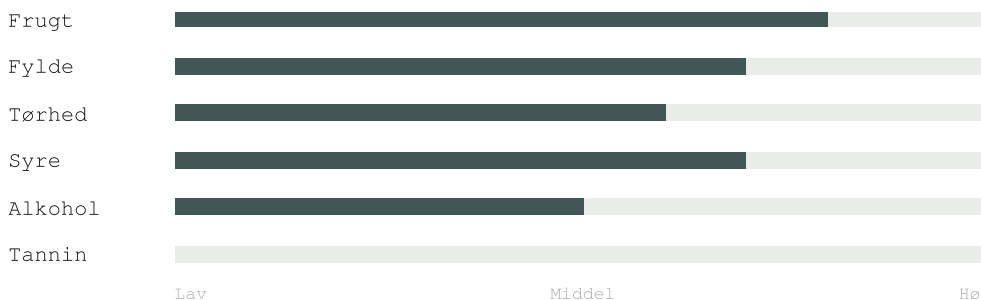
Primære aromaer: Gule æbler, pærer, appelsin, yoghurt, nødder, smør og vanilje.

Madforslag: Prøv til grillet fisk og skaldyr eller lyst fjerkræ.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2023 - 2030.



Smagsprofil



2019



Hvidvin



Chardonnay



Bourgogne
Frankrig