





Domaine Anne Bavard-Brooks

Domaine Anne Bavard-Brooks

15, rue de l'Abreuvoir
21190 Puligny-Montrachet

 Anne 06 07 74 80 07
 John 06 08 33 36 45

vinbio@domaineannebavardbrooks.com
www.domaineannebavardbrooks.com



Chardonnay
Bourgogne Côte d'Or 2018

- Sols : Sol alluvial et argileux sur couche calcaire de Chassagne
- Climat : Des étés chauds et des automnes secs ; printemps humides possibles
- Profil de la parcelle : Vignes plantées en 1983. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Assemblage de La Combe vendangée le 3 septembre et Les Équinces vendangées le 7 septembre 2018. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant cinq mois puis en cuve inox cinq mois ; 20% en fût neuf. Filtré/collé. Mise en bouteille le 12 juillet 2019, en jour fleur du calendrier lunaire. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 32,63hl sur 52 ares ; 4351 bouteilles
- Dégustation : Nez fruité, vin gourmand, bien gras avec une jolie texture sur notes de fruits secs, légèrement amande. Finale fraîche et minérale. A ouvrir voire carafes au moins deux heures avant ; servir à 13°. Ses arômes se développeront beaucoup plus après un an de bouteille, à partir de juillet 2020. Garde de cinq ans. Conseillé avec un risotto aux champignons, au poulet ou aux fruits de mer.

Domaine Anne Bavard-Brooks
Siret 519 393 508 0022 / APE 0121Z