

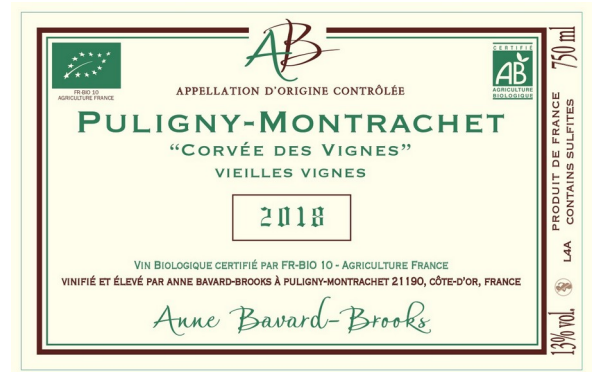


Anne Bavard-Brooks

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
Puligny-Montrachet « Corvée des Vignes » 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 1954. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangé le 4 septembre 2018, jour racine / fleur du calendrier bio-dynamique. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant neuf mois en fûts de quatre ans. Finition en cuve inox avant. Filtré/collé. Mise en bouteille le 12 juillet 2019, en jour fleur du calendrier lunaire. Alcool 13% / volume.
- Volume : 4,58 hl sur 7,7 ares ; 610 bouteilles
- Dégustation : Belle matière pour ce millésime typé 2018 avec quelques notes de fruits secs et fond légèrement vanillé, jolie texture, prometteur, les arômes se développeront dans le temps ; il serait idéal de le carafier pour en développer les arômes à partir de juillet 2020. Température 13° conseillée. Garde assurée jusqu'à dix ans.