



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 » 2019

- 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 13 septembre 2019. Fermentation et élevage en 66% de fût de chêne neuf Français pendant douze mois. Finition en cuve inox. Filtré/collé. Mise en bouteille le 21 septembre 2020, en jour fleur du calendrier lunaire. Alcoool 13,5% / volume.
- Volume : 3,51 hl sur 7,7 ares ; 468 bouteilles
- Dégustation : Nez minéral ; attaque vive et fraîche dès les premières secondes. Développement mesuré sur quelques notes de fleurs blanches. Très équilibré, il se révèle tout en douceur et sur fond discrètement boisé. Température 13° conseillée. Garde assurée jusqu'à dix ans.