





# 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](mailto:vinbio@domaineannebavardbrooks.com)  
[www.domaineannebavardbrooks.com](http://www.domaineannebavardbrooks.com)



Chardonnay  
Bourgogne Côte d'Or « La Combe » 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 1983. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangée le 16 septembre 2019. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant douze mois. Finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 21 septembre 2020, en jour fleur du calendrier lunaire. Alcool 14,3% / volume.
- Volume : 8,65 hl sur 36,15 ares ; 1154 bouteilles
- Dégustation : Très beau vin, présentant un ensemble harmonieux ; minéral et légèrement fruité. Bien gras, ce 2019 séduit tant par sa rondeur immédiate que par sa douceur. La finale se précise sur quelques notes boisées / vanillées. Il pourra se faire attendre ou se déguster dès maintenant. Température 12°C conseillée dans sa jeunesse. Pourra se garder jusqu'à cinq ans ou plus dans de bonnes conditions.