





# 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 « Les Equinces » 2020

- 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 1986. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangé le 29 août 2020. Fermentation et élevage moitié en fût de chêne français et moitié en cuve inox pendant quinze mois. Finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 19 novembre 2021, en jour fruit du calendrier lunaire. Alcool 13,5 % / volume.
- Volume : 5,2 hl sur 16 ares ; 693 bouteilles
- Dégustation : Vivacité et fraîcheur immédiate pour ce 2020. Il présente une jolie opulence minérale sur fond de noisettes et une finale très précise et équilibrée. Conseillé sur crustacés et volaille à la crème. Température 12°C de préférence dans sa jeunesse. Pourra se garder jusqu'à cinq ans ou plus dans des bonnes conditions.