





**AB**  
Anne Bavard-Brooks

**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  
Puligny-Montrachet « Corvée des Vignes » 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 1954. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangé le 25 août 2020. Fermentation et élevage en fût de chêne Français pendant quinze mois. Finition en cuve inox. Filtré/Très légèrement collé. Mise en bouteille le 19 novembre 2021, en jour fruit du calendrier lunaire.. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 4,5 hl sur 7,7 ares ; 600 bouteilles
- Dégustation : Encore jeune et fermé, sa fraîcheur olfactive sur notes d'agrumes et fond minéral ample et discrètement boisé ne vous décevront pas en bouche. Accompagnera vos crustacés préférés et Coquilles Saint-Jacques à la crème. Température 13° conseillée. Garde jusqu'à dix ans dans de bonnes conditions.