





# 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 » 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 1983. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangée au matin les 26 et 27 août 2020. Fermentation et élevage en 16 % fûts neufs de chêne français pendant douze mois. Finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 15 septembre 2021, en jour fruit du calendrier lunaire. Alcool 14 % / volume.
- Volume : 22,56 hl sur 36,15 ares ; 3008 bouteilles
- Dégustation : Belle attaque et bonne fraîcheur minérale ; fruitée sur fond légèrement vanillé. Ensemble bien équilibré. Même jeune, il vous accompagnera volontiers à l'apéritif ou sur une terrine de poisson ou volaille, une viande blanche grillée ou risotto aux champignons. Température 12°C conseillée. A garder cinq ans ou plus dans de bonnes conditions.