





## 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 » 2021

- 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 : Vendangée le 24 septembre 2021. Fermentation et élevage en 28% de fût de chêne neuf Français pendant neuf mois. Finition en cuve inox. Filtré sans collage. Mise en bouteille le 12 juillet 2022. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 4,12 hl sur 7,71 ares ; 550 bouteilles
- Dégustation : Agréables notes de primevères, d'amandes, de pâte de coing sur fond finement boisé. Bonne teneur en bouche et beaucoup de douceur pour ce 2021. Il accompagnera volontiers des coquilles Saint-Jacques à la crème, un bon risotto aux champignons ou un gibier à plume. Température 13° conseillée. Garde assurée de dix ans dans de bonnes conditions.

Anne Bavard-Brooks  
Siret 519 393 508 00030 / APE 4634Z