

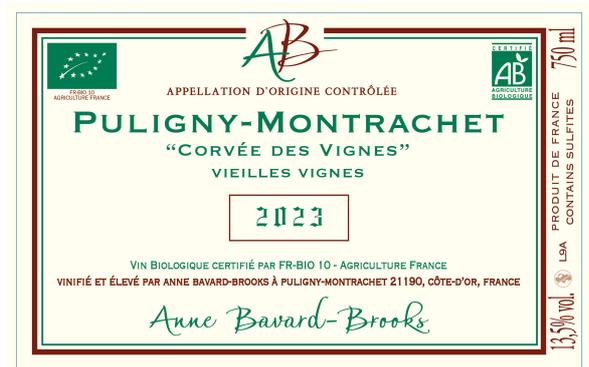


## Anne Bavard-Brooks

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 » 2023

- 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 8 septembre 2023. Fermentation et élevage en fût de chêne Français pendant dix mois. Finition en cuve inox. Collé et Filtré. Mise en bouteille le 2 septembre 2024. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 4,14 hl sur 7,71 ares ; 552 bouteilles
- Dégustation : Ce millésime est surprenant tant par sa fraîcheur minérale que par sa salinité en bouche. Il vous surprendra dans sa jeunesse par son fruité, sa rondeur et son équilibre. Bonne persistance aromatique. Il accompagnera volontiers vos crustacés, vos coquilles Saint-Jacques à la crème ou viandes blanches grillés. A ouvrir une demi-heure à l'avance de préférence. Température 13°C conseillée. Garde assurée de dix ans dans de bonnes conditions.

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