



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
www.domaineannebavardbrooks.com



Chardonnay
Bourgogne Côte d'Or « La Combe » 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 1983. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Pratique de la Biodynamie depuis 2006. Certifiée par Bureau Véritas Certification France depuis 2012.
- Vinification : Vendangée au matin les 6 et 7 septembre 2023. Fermentation et élevage en 18% fûts neufs de chêne français et 18% en inox pendant dix mois. Assemblé, finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 2 septembre 2024. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 23,18 hl sur 0,3615 ha ; 3091 bouteilles

Ce vin est encore un peu fermé ; il est conseillé de l'ouvrir une demie-heure à l'avance ou de le carafer. Il révélera une belle amplitude minérale sur quelques notes de fleurs blanches et fond légèrement vanillé et discrètement boisé. Bel équilibre. Accompagnera volontiers vos crustacés, volailles rôties et coquilles Saint-Jacques à la crème. Température 13°C de préférence dans sa jeunesse. Garde assurée de cinq à sept ans dans de bonnes conditions.

Domaine Anne Bavard-Brooks
Siret 519 393 508 00022 / APE 0121Z