



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 » 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 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 22 et 23 septembre 2021. Fermentation et élevage en 16 % fûts neufs de chêne français pendant neuf mois. Finition en cuve inox avant filtration et collage. Mise en bouteille le 12 juillet 2022. Alcool 13 % / volume.
- Volume : 13,74 hl sur 36,15 ares ; 1 832 bouteilles

Bien qu'encore sur sa réserve olfactive, il se révélera très suave en bouche sur quelques notes florales d'acacias et fond discrètement boisé. Vin net et précis, révélant une belle fraîcheur vive et minérale. Accompagnera vos crustacées ou volailles à la crème. Température 13°C conseillée. A garder cinq ans ou plus dans de bonnes conditions.