





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
Puligny-Montrachet « Corvée des Vignes » 2022

- 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 1er septembre 2022. Fermentation et élevage en fût de chêne Français pendant neuf mois. Finition en cuve inox. Filtré sans collage. Mise en bouteille le 12 octobre 2023. Alcool 13% / volume.
- Volume : 4,57 hl sur 7,71 ares ; 610 bouteilles
- Dégustation : Il ne révèle pas encore tous ses arômes olfactifs, mais en bouche il garde une très bonne rondeur et un très bel équilibre sur fond minéral. Belle texture, il saura se développer dans son temps. 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