



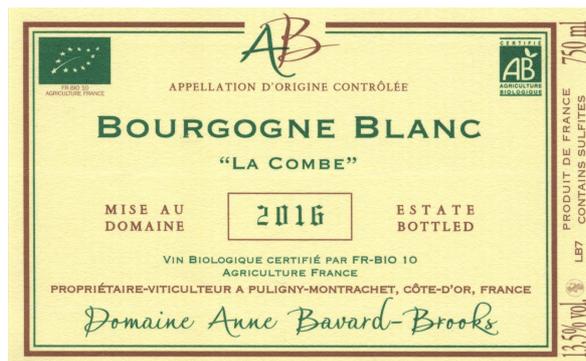
# Domaine Anne Bavard-Brooks

## 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](mailto:vinbio@domaineannebavardbrooks.com)  
[www.domaineannebavardbrooks.com](http://www.domaineannebavardbrooks.com)



Chardonnay  
Bourgogne Blanc 2016

- 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. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangé le 28 septembre 2016. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant huit mois ; 11% en fût neuf. Finition en cuve inox avant filtration. Mise en bouteille le 20 juin 2017, en jour fruit du calendrier lunaire. Alcool 13,5% / volume.
- Volume : 20,74hl sur 36 ares ; 2760 bouteilles
- Dégustation : Bonne fraîcheur minérale sur notes florales (fleurs blanches), légèrement vanillées et sur fond discrètement boisé. Beaucoup de rondeur dans un ensemble très équilibré. Ce vin vous apportera une dégustation très agréable même jeune. Température 12° conseillée dans sa jeunesse. Pourra se garder jusqu'à cinq ans.