

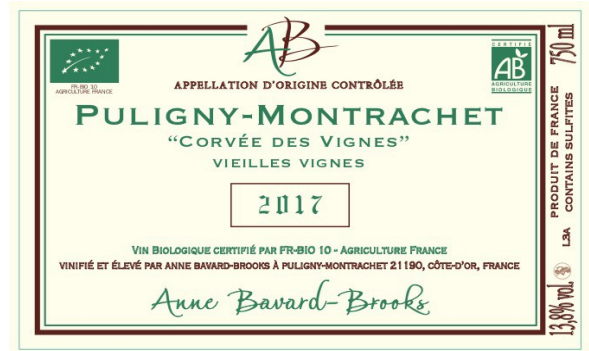


## Anne Bavard-Brooks

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 » 2017

- 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 : Vendangé le 6 septembre 2017, jour fleur du calendrier bio-dynamique. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant huit mois ; 33% en fût de deux ans ; 66% en fût de quatre ans. Finition en cuve inox avant filtration ; pas de collage. Mise en bouteille le 19 juin 2018, en jour fruit du calendrier lunaire. Alcool 13,8% / volume.
- Volume : 3,34 hl sur 7,7 ares ; 446 bouteilles
- Dégustation : Belle finesse minérale pour ce millésime très mûr ; discrètement vanillé sur fond finement boisé. Ce Puligny, tout en réserve, présente un très bon équilibre. Température 12°C conseillée dans sa jeunesse. Garde assurée jusqu'à dix ans.