



# 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 Côte d'Or « La Combe » 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 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 30 et 31 août 2022. Fermentation et élevage en 9% fûts neufs de chêne français pendant dix mois. Finition en cuve inox avant filtration et léger collage. Mise en bouteille le 10 juillet 2023. Alcool 13% / volume.
- Volume : 22,80 hl sur 0,3615 ha ; 3 040 bouteilles

Bien qu'encore jeune et friand, ce vin révèle progressivement une douce sensation minérale et quelques notes légèrement briochées voire caramélisées sur fond finement boisé ; bel équilibre. Accompagnera volontiers vos crustacés, terrines de poisson ou de gibier et volailles à la crème. Température 13°C conseillée. A ouvrir de préférence une demie-heure à l'avance. Garde assurée de cinq à sept ans dans de bonnes conditions.