



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 « Les Equinces » 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 1986. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Pratique de la Biodynamie depuis 2007. Certifiée par Bureau Véritas Certification France depuis 2012.
- Vinification : Vendangée au matin le 29 août 2022. Fermentation et élevage en fût de chêne français. Finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 12 octobre 2023, en jour fruit du calendrier lunaire. Alcool 13 % / volume.
- Volume : 9,42 hl sur 0,1598 ha ; 1256 bouteilles
- Dégustation : Il est conseillé de l'ouvrir une demie-heure à l'avance. Bonne fraîcheur, légèrement fruité, ce vin vif et équilibré se révélera délicatement au fil du temps. Conseillé sur crustacés et charcuterie, risotto aux champignons. Température 12°C de préférence dans sa jeunesse. Pourra se garder jusqu'à cinq ans ou plus dans de bonnes conditions.