



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 » 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 1983. Taillées en Guyot. Sol labouré sans enherbement. Vin biologique certifié par FR-BIO 10 Agriculture France.
- Vinification : Vendangé le 6 septembre 2017, jour fruit du calendrier bio-dynamique. Fermentation et élevage en fûts de chêne français pendant huit mois. Finition en cuve inox avant filtration. Pas de collage. Mise en bouteille le 19 juin 2018, en jour fruit. Alcool 13,8% / volume.
- Volume : 4,57 hl sur 16 ares ; 610 bouteilles
- Dégustation : Vin très expressif dans sa jeunesse révélant une vive minéralité sur fond légèrement brioché. Beaucoup de corps, ample dans sa dégustation, il séduit immédiatement par sa fraîcheur. Température 12°C conseillée dans sa jeunesse. Pourra se garder jusqu'à cinq ans ou plus dans des bonnes conditions.