



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

## Bourgogne Chardonnay AOC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Alain Chavy
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	13% vol.
<b>Cépages</b>	100% Chardonnay

### Vinification

Les raisins récoltés à la main sont pressés et refroidis pendant 18 à 20 heures avant la fermentation alcoolique. L'élevage sur lies fines dure au moins un an et se fait en fûts de chêne (20% de bois neuf). Ensuite, les différentes cuvées, correspondant aux différents vignobles, sont assemblées dans des cuves en inox où elles restent pendant 7 à 8 mois avant d'être mises en bouteille.

### Notre note de dégustation

Le Bourgogne Chardonnay a une couleur jaune doré clair et est un vin vif et élégant avec des notes parfumées de pommes vertes et d'agrumes ainsi que de délicates notes vanillées. En bouche, il est frais et plein avec une bonne concentration de fruits, en particulier d'agrumes et de pommes, et une sensation crémeuse. Sa longue finale rappelle la minéralité prononcée typique de Puligny-Montrachet.

### Alain Chavy

Avec son frère Jean-Louis, Alain Chavy a acquis son expérience en viticulture au sein du domaine familial Gérard Chavy et Fils à Puligny-Montrachet, sur la Côte de Beaune. Lorsque leur père est parti à la retraite à la fin des années 1990, les deux frères ont décidé de diviser les parcelles et de créer leurs propres entreprises. C'est ainsi qu'en 2003, au cœur de Puligny-Montrachet, est née le Domaine Alain Chavy. Aujourd'hui, les 6,5 hectares de vignes sont cultivés selon les principes de la Lutte Raisonnée, ce qui limite l'utilisation de produits chimiques et de pesticides. Alain Chavy est le fier propriétaire de l'un des rares caves souterraines de la commune, où il vinifie ses vins. Avec leur pureté, leur élégance et leur minéralité marquée, les vins reflètent parfaitement le terroir.



### Convient avec

