



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Burgund)

Bourgogne Chardonnay AOC

Jahrgang	2022
Produzent	Alain Chavy
Region	Burgund
Alkoholgehalt	13% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Die von Hand gelesenen Trauben werden gepresst und vor der alkoholischen Gärung 18 bis 20 Stunden lang gekühlt. Der Ausbau auf der Feinhefe dauert mindestens ein Jahr und erfolgt in Eichenfässern (20% neues Holz). Anschliessend werden die verschiedenen Cuvées, die den verschiedenen Weinbergen entsprechen, in Edelstahl tanks zusammengeführt, wo sie 7 bis 8 Monate verbleiben, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden.

Unsere Degustationsnotiz

Der Bourgogne Chardonnay hat eine klare goldgelbe Farbe und ist ein lebhafter und eleganter Wein mit duftenden Noten von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten sowie zarten Vanillenoten. Am Gaumen ist er frisch und vollmundig mit einer guten Konzentration von Früchten, insbesondere Zitrusfrüchten und Äpfeln, und einem cremigen Mundgefühl. Sein langer Abgang erinnert an die für Puligny-Montrachet typische ausgeprägte Mineralität.

Alain Chavy

Zusammen mit seinem Bruder Jean-Louis, sammelte Alain Chavy seine Erfahrungen im Weinbau auf dem Familienweingut Gérard Chavy et Fils in Puligny-Montrachet an der Côte de Beaune. Als ihr Vater Ende der 1990er Jahre in Rente ging, beschlossen die beiden Brüder, die Parzellen unter sich aufzuteilen und eigene Unternehmen zu gründen. So entstand 2003 im Herzen von Puligny-Montrachet die Domaine Alain Chavy. Heute werden die 6,5 Hektar Weinberge nach den Regeln der Lutte Raisonnée bewirtschaftet, was den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden einschränkt. Alain Chavy ist stolzer Besitzer einer der wenigen unterirdischen Weinkeller der Gemeinde, wo er seine Weine keltert. Mit ihrer Reinheit, Eleganz und der ausgeprägten Mineralität, widerspiegeln die Weine das Terroir perfekt.



Passend zu

