Nel cuore del villaggio di Puligny-Montrachet, la famiglia Chavy è custode ed interprete di 6,5 ettari di vigneti, da cui esprime tutto il potenziale dello Chardonnay.



Bourgogne Chardonnay

Chardonnay

Questo vino è prodotto con uve Chardonnay provenienti da vigneti tra i più giovani di Puligny-Montrachet.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, le uve vengono pressate e il mosto viene raffreddato per 18-20 ore prima dell'inizio della fermentazione alcolica.
Il vino affina per almeno 12 mesi sulle fecce fini in fusti di rovere, di cui il 20% nuovi. Successivamente, le diverse cuvée, provenienti dai singoli vigneti, vengono assemblate in vasche di acciaio inox, dove il vino rimane per ulteriori 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Bourgogne

Vitigno Chardonnay

Affinamento in legno e acciaio