



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

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il Bourgogne Chardonnay del Domaine Alain Chavy viene prodotto a partire dalle uve coltivate nei vigneti più giovani di Puligny-Montrachet.

Vinificazione Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate e successivamente fatte raffreddare per 18-20 ore prima che inizi la fermentazione alcolica. L'affinamento sulle fecce fini perdura per almeno un anno e ha luogo in fusti di rovere (20% legno nuovo). Successivamente, le varie cuvée, corrispondenti ai diversi vigneti, vengono assemblate in vasche in acciaio inox, dove rimangono per 7-8 mesi prima che inizi l'imbottigliamento.

Caratteristiche Il Bourgogne Chardonnay del Domaine Alain Chavy è un vino fresco ed elegante, che si contraddistingue per la sua spiccata mineralità, tipica del terroir di Puligny-Montrachet.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Bourgogne

Vitigno Chardonnay