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.



Chevalier-Montrachet Grand Cru

Chardonnay

Questo vino è prodotto con uve provenienti da viti impiantate nel Grand Cru *Chevalier-Montrachet.* Rispetto al *Montrachet*, questo climat si trova a un'altitudine maggiore, su pendii ripidi. Il terreno è caratterizzato da suoli sottili e pietrosi, sviluppati su marne e calcari marnosi.
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 25% nuovi.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Chevalier-Montrachet

Vitigno Chardonnay

Affinamento 12 mesi in legno