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.



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles

Chardonnay

Questo vino è prodotto con uve provenienti dal Premier Cru *Les Pucelles*, situato tra *Clavoillons* e i Grand Cru *Bâtard-Montrachet* e *Bienvenues-Bâtard-Montrachet*. Il terreno presenta caratteristiche simili a quello di *Clavoillons*, con suoli ricchi di argilla e roccia calcarea.
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.
Il climat "Les Pucelles" presenta una faglia profonda oltre due metri e mezzo, che favorisce un drenaggio particolarmente efficace. L'origine del nome, che significa "le vergini", potrebbe essere legata a un antico termine botanico riferito al salice nero.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Puligny-Montrachet

Vitigno Chardonnay

Affinamento 12 mesi in legno