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

Chardonnay

Questo vino è prodotto con viti impiantate tra il 1965 e il 1974 nei dintorni del villaggio di Puligny-Montrachet. Il terreno è caratterizzato da suoli argillosi nelle parcelle vicine a Meursault, mentre quelle situate nei pressi di Chassagne presentano suoli ricchi di calcare e ciottoli.
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 Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Puligny-Montrachet

Vitigno Chardonnay

Affinamento in legno e acciaio