



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

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti che danno vita al Puligny-Montrachet del Domaine Alain Chavy sono ubicati attorno al villaggio di Puligny – Montrachet e vennero impiantati tra il 1965 ed il 1974. In particolare, gli appezzamenti situati in prossimità di Meursault sono caratterizzati da suoli argillosi, mentre quelli vicino a Chassagne vantano terreni ricchi di calcare e ciottoli.

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 Nel Puligny-Montrachet del Domaine Alain Chavy la struttura e la potenza, conferite dai terreni argillosi, si fondono armoniosamente con l'eleganza e la mineralità, tipiche dei suoli calcarei.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna

Denominazione d'origine AOC Puligny-Montrachet

Vitigno Chardonnay