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 Clavoillons

Chardonnay

Questo vino è prodotto con le viti più vecchie del domaine, impiantate nel 1953 nel Premier Cru *Clavoillons*, situato al di sotto di *Les Folatières*, tra *Les Pucelles* e *Les Perrières*. Il terreno è caratterizzato da suoli ricchi di argilla.
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 nome "Clavoillons" potrebbe derivare dall'unione di "clas", termine borgognone che indica i fuochi fatui, e "vaillon", che significa "avvallamento". Oggi questo climat è interamente coltivato a Chardonnay, mentre in passato ospitava anche Pinot Noir.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Vitigno Chardonnay

Denominazione d'origine AOC Puligny-Montrachet

Affinamento 12 mesi in legno