



Alain Chavy matura la propria esperienza nell'ambito vitivinicolo insieme al fratello Jean-Louis nel domaine di famiglia Gérard Chavy et Fils, situato a Puligny-Montrachet, nella Côte de Beaune.



# 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