weibelweine



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

Bourgogne Chardonnay AOC

Millésime	2023
Viticulteur	Alain Chavy
Région	Bourgogne
Degré	13% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Les raisins récoltés à la main sont pressés et refroidis pendant 18 à 20 heures avant la fermentation alcoolique. L'élevage sur lies fines dure au moins un an et se fait en fûts de chêne (20% de bois neuf). Ensuite, les différentes cuvées, correspondant aux différents vignobles, sont assemblées dans des cuves en inox où elles restent pendant 7 à 8 mois avant d'être mises en bouteille.

Notre note de dégustation

Le Bourgogne Chardonnay a une couleur jaune doré clair et est un vin vif et élégant avec des notes parfumées de pommes vertes et d'agrumes ainsi que de délicates notes vanillées. En bouche, il est frais et plein avec une bonne concentration de fruits, en particulier d'agrumes et de pommes, et une sensation crémeuse. Sa longue finale rappelle la minéralité prononcée typique de Puligny-Montrachet.

Alain Chavy

Avec son frère Jean-Louis, Alain Chavy a acquis son expérience dans la viticulture au sein du domaine familial Gérard Chavy et Fils à Puligny-Montrachet, sur la Côte de Beaune. Lorsque leur père a pris sa retraite à la fin des années 1990, les deux frères ont décidé de se partager les parcelles et de fonder leurs propres domaines. C'est ainsi qu'est née en 2003, au coeur de Puligny-Montrachet, le Domaine Alain Chavy. Aujourd'hui, les 6,5 hectares de vignes sont cultivés selon les principes de la Lutte Raisonnée, limitant l'utilisation de produits chimiques et de pesticides. Alain Chavy est fier de posséder l'une des rares caves souterraines de la commune, où il élabore ses vins. Par leur pureté, leur élégance et leur minéralité marquée, ses vins reflètent parfaitement le terroir.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch