



Alain Chavy, Puligny-Montrachet (Bourgogne)

Puligny-Montrachet «Les Charmes» AOC

Millésime	2023
Viticulteur	Alain Chavy
Région	Bourgogne
Degré	12.5% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Le vignoble Les Charmes est un climat (lieu-dit) au sein de l'appellation Village. Les raisins de Chardonnay poussent à une altitude d'environ 200 à 350 mètres au-dessus du niveau de la mer et bordent directement l'appellation voisine Meursault Premier Cru. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires et ont un âge moyen d'environ 30 ans. La vendange est effectuée à la main, et la fermentation se fait en fûts de chêne français. Le vin fini mûrit pendant 16 mois en barriques.

Notre note de dégustation

Le Puligny-Montrachet Les Charmes présente une couleur jaune paille avec des reflets dorés. Le profil aromatique est complexe, avec des notes de fruits à noyau, de melon, de pomme, d'agrumes, des nuances beurrées et des épices douces. En bouche, il est élégant et plein, avec un caractère riche et une note minérale prononcée. La finale est longue et épicée.

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

