



Domaine Bavard Brooks Anne

Bourgogne Blanc

Cépage

Chardonnay

Vinification

Vendange à la main dans le respect du calendrier biodynamique, fermentation et élevage en fûts de chêne français (10% fut neuf) pendant 9 mois, finition en cuve inox. Filtré et collé

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Bavard Brooks Anne

Surface du Domaine

environ 1 hectare

Travail de la vigne

Agriculture biologique certifiée avec utilisation de la biodynamie.
Sol labouré sans enherbement, sol alluvial et argileux sur couche calcaire de Chassagne.

Historique

L'héritage d'une toute petite parcelle de Bourgogne blanc au coeur de Puligny-Montrachet. Anne et John mettent tout leur coeur et leur savoir faire et produisent un produit magnifique, croquant et bien équilibré.

Les plus du domaine

Une seule appellation, une toute petite parcelle, du temps pour s'occuper de cette vigne avec des techniques de biodynamie. Un vin frais, plaisant.

Un seul vin dans ce domaine : Bourgogne blanc La Combe
Certifié bio

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com