



Producteur : Domaine Philippe Chavy

Couleur : Blanc

Appellation : Puligny-Montrachet

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Philippe Chavy

Encépagement : Chardonnay (100%)

Aspect visuel : Robe pure et brillante teintée d'or blanc

Aspect gustatif : finesse, distinction et élégance, la bouche est ample et riche d'une belle persistance sur une base minérale d'une grande pureté. Vin délicat et séduisant !

Aspect olfactif : Arômes de raisins et d'arbres en fleurs, de fougères

Conservation : 15 à 20 ans

Le domaine :

«À la vigne, le travail ardu de nos grands-pères s'est vu facilité par l'arrivée de la mécanisation et des produits phytosanitaires. Aujourd'hui, ces techniques ont montrées leur limites, et pour préserver mon vignoble et notre environnement, je reviens au travail du sol (labours), je raisonne mes traitements, je n'utilise plus aucun désherbant ni insecticide afin de sauvegarder la plante et la faune auxiliaire. Et depuis quelques années, je tiens compte des cycles naturels et des lunes, pour réaliser mes travaux à la vigne et à la cave au moment opportun.» Ce climat est le dernier en appellation Puligny-Montrachet avant Meursault, situé au sud-est des Meursault Charmes.