

DOMAINE ALAIN CHAVY

Puligny-Montrachet Les Charmes Village

CEPAGE : 100% Chardonnay

GRAPES: 100% Chardonnay

VINIFICATION : Les raisins ont été délicatement pressés en grappes entières et transférés dans des fûts de chêne français de 228 litres, où ils ont subi une fermentation avec des levures indigènes. Après la fermentation, le vin a subi une fermentation malolactique et a été élevé dans ces mêmes fûts, dont 20 % étaient neufs, pendant 12 mois. L'assemblage final a ensuite été réalisé avant de passer six mois dans des cuves en acier inoxydable.

VINIFICATION: The grapes were gently whole-bunched pressed and transferred into 228-litre French oak barrels, where they underwent fermentation with indigenous yeasts. Following fermentation, the wine went through malolactic fermentation and was aged in these same barrels, 20% of which were new, for 12 months. The final blend was then assembled before spending six months in stainless-steel tanks.

DÉGUSTATION

Oeil : Belle brillance dorée dans le verre, laissant présager un vin d'une grande profondeur et d'une grande concentration.

TASTING

Eye: Beautiful golden shimmer in the glass, hinting at a wine of great depth and concentration

Nez : Le nez est intense avec des arômes de pomme verte, d'agrumes, de beurre, de crème et de vanille. Arômes séduisants d'abricot sec, d'ananas et de poire fraîchement coupée, avec une légère note boisée et une sensation d'onctuosité en arrière-plan.

Nose: The nose is intense with aromas of green apple, citrus fruits, butter, cream, and vanilla. Seductive aromas of dried apricot, pineapple and freshly sliced pear with a faint woody tone and sense of creaminess in the background.

Bouche : La bouche est texturée et pondérée. Des couches de fruits à noyaux exotiques traversent le palais avec une chaleur de cèdre et une texture crémeuse. La pomme cuite, mêlée à la poire pochée, à l'abricot et aux épices, se disputent l'attention. Les saveurs se mélangent harmonieusement et mènent à une finale exceptionnellement longue et équilibrée.

Palate: The palate is textured and weighted. Layers of exotic stone fruit drift across with a warming cedar and a creamy texture. Baked apple, intermingled with poached pear, apricot and spice all vie for your attention. Flavours are blended together seamlessly and lead to an exceptionally long and balanced finish.

