



Philippe Chavy

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



COTEAUX BOURGUIGNONS

2023



29,5 ares



1965 et 1967



1330 bouteilles



3 à 4 ans

Situation : Cette cuvée est un assemblage de vieilles vignes, toutes situées sur Puligny-Montrachet. La proportion est de 50 % de pinot noir (Bourgogne les Closeaux) et 50 % de gamay (Bourgogne Les Courtis de Mipon).

La vendange est éraflée, seules les baies sont mises en cuves pour environ 10 jours.

La vinification se déroule sans soufre ; le vin sera sulfité au printemps suivant. L'élevage se fait en futs, sans bois neuf.

Note de dégustation : Robe rubis. Le nez est marqué par des notes de cerise fraîche et de fraise des bois. La bouche est agréable et gourmande, avec une jolie profondeur.

Revue de presse :

Inside Burgundy (Jasper Morris) : 83/100

PHILIPPE CHAVY

22, GRANDE RUE 21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

Tél. +33 (0)3.80.21.92.41 - contact@domaine-philippechavy.com - www.domaine-philippechavy.com