



*Alain Chavy matura la propria esperienza nell'ambito vitivinicolo insieme al fratello Jean-Louis nel domaine di famiglia Gérard Chavy et Fils, situato a Puligny-Montrachet, nella Côte de Beaune. A seguito del pensionamento del padre Gérard, avvenuto alla fine degli anni '90, i due fratelli, dopo aver collaborato per alcuni anni nella direzione del domaine di famiglia, decidono di dividere tra loro gli appezzamenti di proprietà e dar vita alle proprie aziende.*

*Nel 2003 nasce così il Domaine Alain Chavy, nel cuore di Puligny-Montrachet: oggi la tenuta conta 6,5 ettari di vigneti condotti seguendo i dettami della lutte raisonnée e limitando quindi il ricorso a fertilizzanti chimici così come ai pesticidi. Tutte le vinificazioni hanno luogo nella cantina sotterranea – una delle poche nel comune di Puligny-Montrachet – costruita in prossimità del centro del paese e decisamente all'avanguardia. Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate separatamente a seconda del vigneto di provenienza, ad eccezione delle piccolissime parcelle village: dopo la pressatura, vengono fatte raffreddare per 18-20 ore prima che inizi la fermentazione alcolica. L'affinamento ha luogo in fusti di rovere e perdura per almeno un anno. I vini del Domaine Alain Chavy sono portavoce del terroir di Puligny-Montrachet e si contraddistinguono per la purezza, l'eleganza e per la spiccata mineralità.*

## *Puligny Montrachet Premier Cru Les Folatières*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** Il Puligny-Montrachet Premier Cru Les Folatières del Domaine Alain Chavy è ottenuto dai vigneti ubicati nel Premier Cru Les Folatières, il climat più ampio dell'intera appellation.

**Vinificazione** Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate e successivamente fatte raffreddare per 18-20 ore prima che inizi la fermentazione alcolica. L'affinamento sulle fecce fini perdura per almeno un anno e ha luogo in fusti di rovere (25% legno nuovo).

**Caratteristiche** Il Puligny-Montrachet Premier Cru Les Folatières del Domaine Alain Chavy è un vino corposo, di buona tensione e caratterizzato da una spiccata mineralità, capace di rivelare, al palato, una grande eleganza, complessità ed una buona lunghezza.

