



DOMAINE LEFLAIVE

Auxey-Duresses Blanc 2022

ORIGINE

Sol argilo calcaire.

Superficie : 1.28 ha situé à Auxey Duresses dans le hameau de Melin

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Leflaive & Associés

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle. Les moûts sont transportés chaque jour après décantation vers Puligny-Montrachet pour la fermentation et l'élevage, sous l'oeil vigilant de l'équipe technique du Domaine Leflaive.

La vinification se fait en cuves, et l'élevage s'étend de 15 à 16 mois.

Pressurage : Pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débouillage, entonnage.

Fermentations : En fût de chêne dont 15% sont neufs .

Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collages : Collage homéopathique (colle de poisson) et filtration très légère si nécessaire.



**Auxey-Duresses Blanc
2022**