



DOMAINE LEFLAIVE

Bourgogne Blanc 2022

ORIGINE

Sol argilo calcaire.
Superficie: 1,50 ha situé dans la commune de Puligny
Montrachet (Bluses, Pré la Dame, Femelotte, Champ
Perrier, Equince)

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Leflaive & Associés

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle.
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 débourbage, entonnage.
Fermentations : En fût de chêne dont 10% 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.



**Bourgogne Blanc
2022**