



DOMAINE LEFLAIVE

Mâcon-Verzé Le Monté 2023

ORIGINE

Terroir argilo calcaire avec une proportion importante de silex caractéristique de ce lieu-dit.

Superficie : 0,94 ha situé au dessus du hameau d'Escolles, sur le plateau qui surplombe la vallée de Verzé, Le lieu-dit "le monté" est composé d'une parcelle en pente douce exposée Sud-Ouest

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Domaines Leflaive

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle, le pressurage est fait à Verzé dans les bâtiments achetés en même temps que les vignes. 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.

Le vin qui en résulte est un vin d'une grande pureté, à la fois floral et minéral, qui dégage beaucoup d'énergie et de vivacité.

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

Fermentation : 87% en cuve ciment et 13% en fût de chêne neuf

Elevage : Après 10 mois d'élevage sur lies dans les contenants de fermentation le vin est soutiré en cuve inox et élevé sur lies fines pendant 6 mois.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



**Mâcon-Verzé Le Monté
2023**