



DOMAINE LEFLAIVE

Mâcon-Verzé Les Chênes 2023

ORIGINE

Terroir argilo calcaire avec peu de profondeur avant d'atteindre la roche mère. Pente douce à très forte. Superficie : 3,43 ha situé au cœur de la vallée de Verzé, Le lieu-dit "les chênes" est composé de deux parcelles exposées 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.

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

Fermentation : 55% en cuve inox, 42% en cuve ciment et 3% en fûts 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.

Filtration très légère si nécessaire.



**Mâcon-Verzé Les Chênes
2023**