



DOMAINE LEFLAIVE

# Pouilly-Fuissé 1er Cru En Vigneraie 2022

## ORIGINE

Sol argilo calcaire, avec une profondeur de sol très faible.  
Pente douce.  
Superficie: 0,234 ha. Ce lieu-dit est situé en contre-bas de la Roche de Solutré, Exposition plein Sud. Terroir très précocé.

## CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

## CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Domaines Leflaive

## 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'œil 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 : 100% en fût de chêne.  
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.



**Pouilly-Fuissé 1er Cru En Vigneraie  
2022**