



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru  
LES COMBETTES  
**Puligny-Montrachet**  
**2022**

**ORIGINE**

Sol argilo-calcaire  
1 parcelle, "les Combettes".  
Années de plantation : 1963 et 1972.  
Superficie : 73a.

**CULTURE**

Biodynamie.  
Récolte : manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

**CÉPAGE**

Chardonnay

**VIGNIFICATION & ELEVAGE**

Vinification : pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.  
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini 1/2 Allier).  
Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.  
Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



1er Cru  
LES COMBETTES  
**Puligny-Montrachet**  
**2022**