



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 débourbage, 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