



DOMAINE LEFLAIVE

1er Cru

LES PUCELLES

Puligny-Montrachet

2023

ORIGINE

Sol argilo-calcaire

3 parcelles en appellation "Les Pucelles".

"le clos du meix" : 26 ouvrées plantées en 1981 et 1985.

"la grande" : 36,5 ouvrées plantées en 1954, 1957, 1958, 1961 et 1963.

"la petite" : 8,5 ouvrées plantées en 1969.

Superficie : 3ha 06a.

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 débouillage, entonnage.

Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 22% sont neufs (maxi 1/3 Vosges, mini 2/3 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 PUCELLES

Puligny-Montrachet
2023