



DOMAINE LEFLAIVE

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

---

**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 débourage, 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**  
**2022**