



DOMAINE LEFLAIVE

Puligny-Montrachet 2022

ORIGINE

Sol argilo calcaire.

Superficie: 0,3112 ha situé ommune de Puligny Montrachet
(Les Reuchaux, Les Nosroyes)

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Leflaive & Associés

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle.

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 débourage, entonnage.

Fermentations : En fût de chêne dont 10% sont neufs .

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 si nécessaire.



**Puligny-Montrachet
2022**