



DOMAINE LEFLAIVE

PULIGNY-MONTRACHET
DEPUIS 1717



PULIGNY-MONTRACHET LES COMBETTES

2019

PREMIER CRU



ORIGINE

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

MÉTHODES DE CULTURE

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

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION & 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.

Un Domaine familial en Bourgogne
www.leflaive.fr



DOMAINE LEFLAIVE

PULIGNY-MONTRACHET
DEPUIS 1717



PULIGNY-MONTRACHET LES COMBETTES

2019

PREMIER CRU



DÉGUSTATION

Domaine Leflaive
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes — 2019
Burghound.com
95 Points

Moderate reduction is sufficient to mask the underlying fruit today. More interesting are the wonderfully fine and delicate yet punchy flavors that possess a highly sophisticated mouthfeel before culminating in a sappy saline and strikingly persistent finish. I very much like the balance and this beauty may well prove to be a great Combettes in time.

Allen Meadows, June 2021

Un Domaine familial en Bourgogne
www.leflaive.fr