



DOMAINE LEFLAIVE

La Jobeline

Mâcon Verzé

2024

ORIGINE

Sol argilo-calcaire, pente forte avec des sols peu épais à minces en haut de coteau.

Vaste lieu-dit sur le versant Ouest de la vallée de Verzé, exposé Est.

Superficie : 2ha35a plantés de 2007 à 2020.

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

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox, foudres, cuves béton et fûts de 600L (combinaison variable).

Elevage 10 mois sur lies dans les contenants de fermentation puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.

Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.

La Jobeline

Mâcon Verzé

2024