



DOMAINE LEFLAIVE

Auxey-Duresses Blanc 2020

ORIGINE

Sol : Argilo calcaire.

Superficie : 1.28ha

CULTURE

Biodynamie

Récolte : Manuelle avec tri des raisons et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

CÉPAGE

Chardonnay

VIGNIFICATION & ELEVAGE

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

Fermentations : en fût de chêne dont 15% 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 et filtration très légère si nécessaire.



**Auxey-Duresses Blanc
2020**