DOMAINE LEFLAIVE

Grand Cru

Bâtard-Montrachet

2020

ORIGINE

Sol argilo-calcaire
4 parcelles en appellation Bâtard-Montrachet.
Bâtard 7 : 7 ouvrées plantées en 1974 (commune Chassagne)
Bâtard 8 : 8 ouvrées plantées en 1979 (commune Puligny)
Bâtard 9 : 9 ouvrées plantées en 1989 (commune Chassagne)
Bâtard 21 : 21 ouvrées plantées moitié en 1962, moitié en 1964 (commune Puligny).
Superficie : 1ha 91a.

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

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourbage, entonnage.
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 25% 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.

Grand Cru

Bâtard-Montrachet
2020