



DOMAINE LEFLAIVE

2002

ORIGINE

Sol argilo-calcaire
2 parcelles : "les Houlières" (40 ouvrées) plantées en 1979 et 1982 et "les Parties" (35 ouvrées) plantées en 1998, 1999 et 2003.
Superficie : 3ha 24a.

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 débouillage, entonnage.
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 12% sont neufs (maxi 1/3 Vosges, mini 2/3 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.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

The wine advocate
Février 2004 - n°151
R. Parker, Jr
Bourgogne
Vin riche et ample, le Bourgogne 2002 se pare d'arômes d'épices impressionnants. Moyennement corsé et soyeux, l'ensemble est épais, juteux, frais et ample, et il inonde le palais de minéral épicé et de poires. A boire dans les 3 à 4 ans. 87-89

The Vine
Janvier 2004
Clive Coates
Bourgogne Blanc
Croquant et net. Boisé discret. Très élégant. Délicieux. Qualité excellente, mûre. A partir de 2005.



BOURGOGNE BLANC
2002