



DOMAINE LEFLAIVE

Bourgogne blanc 2024

ORIGINE

Sol argilo-calcaire.
Lieux-dits : Les Houlières, Les Parties et La Plante des Champs.
Superficie : 6ha96a.

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 fûts de chêne.
Elevage 12 mois en fûts sur lies puis environ 10 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.



**Bourgogne blanc
2024**