



DOMAINE LEFLAIVE

Bourgogne Blanc 2021

ORIGINE

Sol argilo calcaire.

Superficie: 1,50 ha situé dans la commune de Puligny Montrachet (Bluses, Pré la Dame, Femelotte, Champ Perrier, Equince)

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Leflaive & Associés

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle.

La vinification se fait en cuves, et l'élevage s'étend de 15 à 16 mois.

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

Fermentations : En fût de chêne dont 10% 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 (colle de poisson) et filtration très légère si nécessaire.



**Bourgogne Blanc
2021**