



DOMAINE LEFLAIVE

Bourgogne blanc 2018

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 débourage, 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.



**Bourgogne blanc
2018**