



DOMAINE LEFLAIVE

Fourchaume

Chablis 1er Cru

2023

ORIGINE

Sol Kimméridgien, marnes argileuses.
Rive droite du Serein, au cœur du lieu-dit Les Vaupulans,
exposition Sud/Sud-Est.
Planté en 1986.

CULTURE

Biologique.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix
de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION & ELEVAGE

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox et
fûts (combinaison variable).
Elevage 10 mois sur lies dans les contenants de fermentation
puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.



Fourchaume

Chablis 1er Cru

2023