



DOMAINE LEFLAIVE

TERROIR

Sol Kimméridgien, marnes argileuses.
Rive gauche du Serein, à 200m d'altitude, orientation Sud-Est.
Planté en 1975.

CULTURE

Cépage Chardonnay cultivé en bio.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

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.

Chablis 1er Cru VAILLONS

