DOMAINE LEFLAIVE

Grand Cru

Chevalier-Montrachet

2022

ORIGINE

Sol argilo-calcaire
3 parcelles en appellation Chevalier-Montrachet.
Chevalier du bas sud : 6,5 ouvrées plantées en 1957 et 1958.
Chevalier du bas nord : 21 ouvrées plantées en 1955, 1964 et 1980.
Chevalier du haut : 19 ouvrées plantées en 1974.
Superficie : 1ha 83a.

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 débourbage, entonnage.
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 25% 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.

www.leflaive.fr - domaine@leflaive.fr

Grand Cru

Chevalier-Montrachet
2022