



DOMAINE LEFLAIVE

GRAND CRU

Corton-Charlemagne

2024

ORIGINE

Marnes du Jurassique, limoneux et calcaire
Parcelles issues des meilleurs terroirs de la colline de Corton,
l'une regardant le Sud-Est et l'autre le Sud-Ouest.
Planté en 1994.

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.

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24
heures puis débourage, entonnage.
Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Elevage 10 mois sur lies en fûts puis environ 6 mois en cuve
inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.



GRAND CRU

Corton-Charlemagne
2024