



DOMAINE LEFLAIVE

Grand Cru

Corton Les Bressandes

ORIGINE

Sol argilo-calcaire profond.

Parcelle située sur la commune d'Aloxe-Corton, exposée Nord-Est.

Planté en 1995.

CULTURE

Biologique.

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

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION & ELEVAGE

Selon les caractéristiques du millésime, de la parcelle et de la date de vendange, nous ajustons la proportion de vendange entière.

Pressoir vertical après décuvaage avant fermentation malolactique.

15 mois d'élevage en fûts de chêne puis 3 mois en cuve inox.

Filtration légère si nécessaire.

Grand Cru

Corton Les Bressandes