



DOMAINE LEFLAIVE

Mâcon-Verzé Blanc 2024

ORIGINE

Terroirs Argilo-calcaire.

Superficie : 9 ha 33 ares sur la commune de Verzé, répartis en 5 parcelles : lieux-dits Les Chênes, En Perret, Le Monté, Escalles et Les Muses.

Planté exclusivement en chardonnay

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie depuis leur achat début 2004.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Domaines Leflaive

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle, le pressurage est fait à Verzé dans les bâtiments achetés en même temps que les vignes. Les moûts sont transportés chaque jour après décantation vers Puligny-Montrachet pour la fermentation et l'élevage, sous l'oeil vigilant de l'équipe technique du Domaine Leflaive.

La vinification se fait en cuves, et l'élevage s'étend de 15 à 16 mois.

Le vin qui en résulte est un vin d'une grande pureté, à la fois floral et minéral, qui dégage beaucoup d'énergie et de vivacité.

Pressurage : Pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourbage.

Fermentation : 78% en cuve inox, 10% en foudre bois et 12% en fût de chêne (dont 40% de fûts neufs)

Elevage : Après 10 mois d'élevage sur lies dans les contenants de fermentation le vin est soutiré en cuve inox et élevé sur lies fines pendant 6 mois.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



**Mâcon-Verzé Blanc
2024**