



DOMAINE LEFLAIVE

# Mâcon-Verzé Blanc 2020

## 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, Escolles 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 12 heures puis débourage.

Fermentation : cuve béton en forme d'oeuf ainsi qu'un foudre de chêne.

Elevage : 12 mois dans les contenants de fermentation puis 4 mois en cuves inox.

Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



**Mâcon-Verzé Blanc  
2020**