



DOMAINE LEFLAIVE

Mâcon Verzé 2024

ORIGINE

Terroirs argilo-calcaires, diverses profondeurs de sol.
Plusieurs lieux-dits au coeur de la vallée de Verzé, exposés
Sud-Est et Sud-Ouest.
Superficie : 25ha15a plantés de 1940 à 2023.

CULTURE

Biodynamie.
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 cuves inox,
foudres, cuves béton et fûts de 600L (combinaison variable).
Elevage 10 mois sur lies dans les contenants de fermentation
puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.



Mâcon Verzé
2024