



DOMAINE LEFLAIVE

LE MONTE

Mâcon Verzé

2024

ORIGINE

Terroir argilo-calcaire avec une proportion importante de silex caractéristique de ce lieu-dit.

Lieu-dit situé sur le plateau qui surplombe la vallée de Verzé, à 300m d'altitude, en pente douce exposée Nord-Est.

Superficie : 0ha94a planté en 1965 et 1966.

CULTURE

Cépage Chardonnay cultivé en 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.



LE MONTE

Mâcon Verzé

2024