



DOMAINE LEFLAIVE

LES CHENES

**Mâcon Verzé**

**2024**

**ORIGINE**

Sol argilo-calcaire avec peu de profondeur avant d'atteindre la roche mère. Pente douce à très forte.

Lieu-dit situé au cœur de la vallée de Verzé, exposé Ouest.

Superficie : 3ha43a plantés de 1936 à 2003.

**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.



LES CHENES

**Mâcon Verzé**

**2024**