



DOMAINE LEFLAIVE

Grand Cru

Montrachet

2018

ORIGINE

Sol argilo-calcaire
1 parcelle située sur Chassagne-Montrachet.
Année de plantation : 1960.
Superficie : 8a 21ca.

CULTURE

Biodynamie.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

CÉPAGE

Chardonnay

VIGNIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 100% sont neufs (origine allier).
Elevage : 12 mois en fût neuf puis 6 mois en fût de 1 vin, où il est préparé pour la mise en bouteille.
Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire



Grand Cru

Montrachet

2018