



DOMAINE LEFLAIVE

Pouilly-Fuissé 2023

ORIGINE

Sol : Argilo calcaire avec des terrains présentant souvent une faible profondeur de sol.

Superficie : 2,16ha.

Assemblage de 12 parcelles situées autour de la Roche de Solutré, Exposition Sud-Est à Sud-Ouest

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette : Domaines Leflaive

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle. 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.

Pressurage : Pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentations : 25% en œuf ciment et 75% en fût de chêne dont 15% sont neufs.

Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille.

Collages : Collage homéopathique (colle de poisson) et filtration très légère.



**Pouilly-Fuissé
2023**