



DOMAINE LEFLAIVE

Pouilly-Fuissé La Chaneau 2022

ORIGINE

Sol argilo calcaire, avec une forte proportion de fer avec une couleur ocre prononcée. Pente assez prononcée
Superficie: 0,2760 ha. Ce lieu-dit est situé au pied de la Roche de Solutré, Exposition plein Est.

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 : 100% en fût de chêne.

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 La Chaneau
2022**