DOMAINE LEFLAIVE

Pouilly-Fuissé La Chaneau 2023

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 débourbage, 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
2023