

Puligny-Montrachet 2022

ORIGINE

Sol argilo calcaire.

Superficie: 0,3112 ha situé ommune de Puligny Montrachet (Les Reuchaux, Les Nosroyes)

CULTURE

Les vignes sont cultivées en Biodynamie.

CÉPAGE

Chardonnay

Etiquette: Leflaive & Associés

VIGNIFICATION & ELEVAGE

La récolte est entièrement manuelle.

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 : En fût de chêne dont 10% 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 si nécéssaire.



Puligny-Montrachet 2022