



DOMAINE LEFLAIVE

Puligny-Montrachet 2018

ORIGINE

Sol argilo-calcaire

7 parcelles.

Les Brelances : 32 ouvrées plantées en 1966 et 2003

Les Grands Champs : 8 ouvrées plantées en 1990

Les Nosroyes : 8 ouvrées plantées en 1967

Les Reuchaux : 8 ouvrées plantées en 1989

La Rue aux Vaches : 8 ouvrées plantées en 1963

Les Tremblots : 40 ouvrées plantées en 1955, 1970, 1972, 1979 et 1982

Les Houlières : 4,5 ouvrées plantées en 1980.

Superficie : 4ha 64a.

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 18% sont neufs (maxi 1/2 Vosges, mini 1/2 Allier).

Elevage : après 12 mois en fûts, le vin est élevé 6 mois en cuve où il est préparé pour la mise en bouteille. Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



**Puligny-Montrachet
2018**