DOMAINE LEFLAIVE

Puligny-Montrachet
2023

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 pantées 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 débourbage, 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.

www.leflaive.fr - domaine@leflaive.fr

Puligny-Montrachet
2023