



DOMAINE LEFLAIVE

# Saint-Véran Blanc 2020

## ORIGINE

Sol : Argilo calcaire.

Année de plantation : 1950-1990

Superficie : 0,4ha

Cépage : Chardonnay

## CULTURE

Biodynamie

Récolte : Manuelle avec tri des raisons et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

## VIGNIFICATION & ELEVAGE

Pressurage : Pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.

Fermentations : en fût de chêne dont 25% 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.

Collages : Collage homéopathique et filtration très légère si nécessaire.



**Saint-Véran Blanc  
2020**