



DOMAINE LEFLAIVE

Saint-Véran Blanc 2021

ORIGINE

Sol argilo calcaire. Sol très drainant
Superficie : 0,4066ha. En contrebas de la Roche de Solutré,
sur la commune de Davayé, Exposition Sud-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 débourage, entonnage.

Fermentations : 72% en œuf ciment et 28% en fût de chêne neuf.

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) si nécessaire et filtration très légère.



**Saint-Véran Blanc
2021**