



DOMAINE LEFLAIVE

Les Vergelesses

Savigny-les-Beaune 1er Cru

2024

ORIGINE

Marnes sableuses et calcaires.
Au Nord-Est de l'appellation, exposition Est.
Planté en 2009.

CULTURE

Biologique.
Récolte manuelle avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de la maturité.

CÉPAGE

Chardonnay

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage pneumatique long et doux, décantation de 24 heures puis débourage, entonnage.
Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne.
Elevage 10 mois sur lies en fûts puis environ 6 mois en cuve inox sur lies fines.
Collage éventuel et filtration légère si nécessaire.



Les Vergelesses

Savigny-les-Beaune 1er Cru

2024