



DOMAINE LEFLAIVE

PULIGNY-MONTRACHET
DEPUIS 1717



BOURGOGNE BLANC

2016

APPELLATION RÉGIONALE



ORIGINE

Sol argilo-calcaire
2 parcelles : "les Houlières" (40 ouvrées) plantées en 1979 et 1982 et "les Parties"
(35 ouvrées) plantées en 1998, 1999 et 2003.
Superficie : 3ha 24a.

MÉTHODES DE CULTURE

Biodynamie.
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.
Fermentation alcoolique en fût de chêne dont 12% sont neufs (maxi 1/3 Vosges,
mini 2/3 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.

Un Domaine familial en Bourgogne
www.leflaive.fr