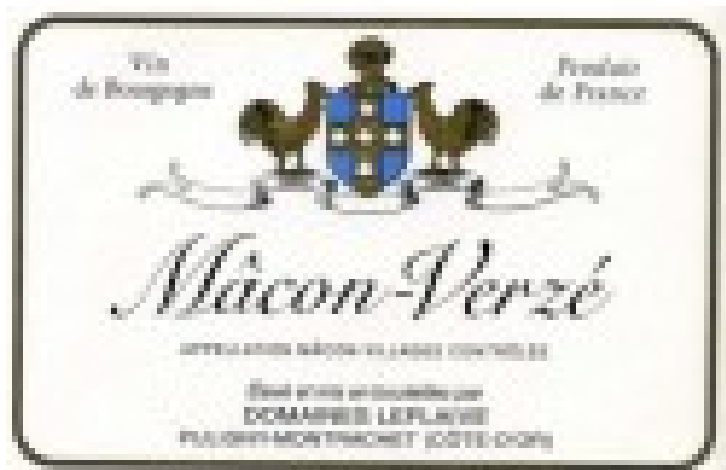


Domaine Leflaive Mâcon-Verzé blanc sec 2016



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): de la MORANDIERE (Leflaive)

Millésime: 2016

Appellation: Mâcon-Verzé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LEFLAIVE

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Leflaive Mâcon-Verzé blanc sec 2016

Cette cuvée est presque toujours passé sous silence puisqu'issue d'une appellation moins illustre que les fameux Puligny Montrachet du domaine Leflaive. Pourtant ce Mâcon-Verzé signé Leflaive atteint des sommets avec le millésime 2016, et commence à sortir de l'ombre... à quand des commentaires dans les guides ? pas encore... et c'est peut-être bien pour son prix de vente, qui n'a rien à voir avec les autres vins du domaine.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Origine: Terroirs Argilo-calcaire.

Superficie : 9 ha 33 ares sur la commune de Verzé, répartis en 5 parcelles : lieux-dits Les Chênes, En Perret, Le Monté, Escolles et Les Muses.

Planté exclusivement en chardonnay.

Méthodes de culture: Les vignes sont cultivées en Biodynamie depuis leur achat début 2004.

Vinification & Elevage: La récolte est entièrement manuelle, le pressurage est fait à Verzé dans

les bâtiments achetés en même temps que les vignes. 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.

Le vin qui en résulte est un vin d'une grande pureté, à la fois floral et minéral, qui dégage beaucoup d'énergie et de vivacité.

Description brève du produit :

En 2004, une famille mythique de Bourgogne descend de quelques kilomètres vers le sud et s'attaque à une appellation en plein devenir... plus de 10 ans après, le résultat est magnifique grâce à des vignes de plus en plus âgées, tenues en biodynamie. Un vin d'avenir.