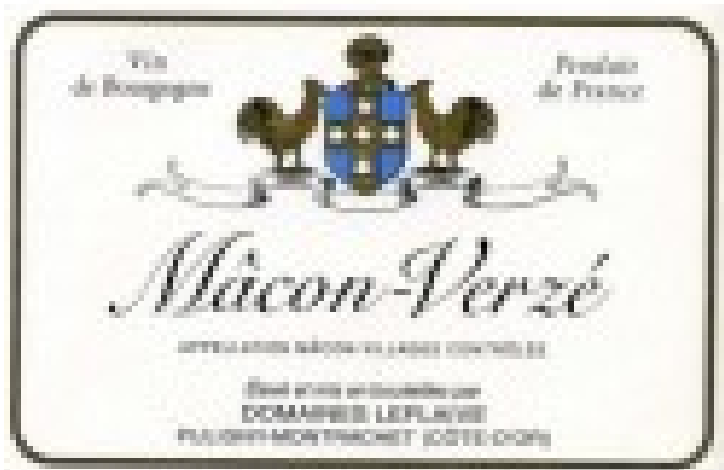


Domaine Leflaive Mâcon-Verzé 2011 blanc sec (75 cl)



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Paul de NOUE (Leflaive)

Millésime: 2011

Appellation: Mâcon-Verzé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation du **Domaine Leflaive** en général.

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... 10 ans après, le résultat est magnifique !