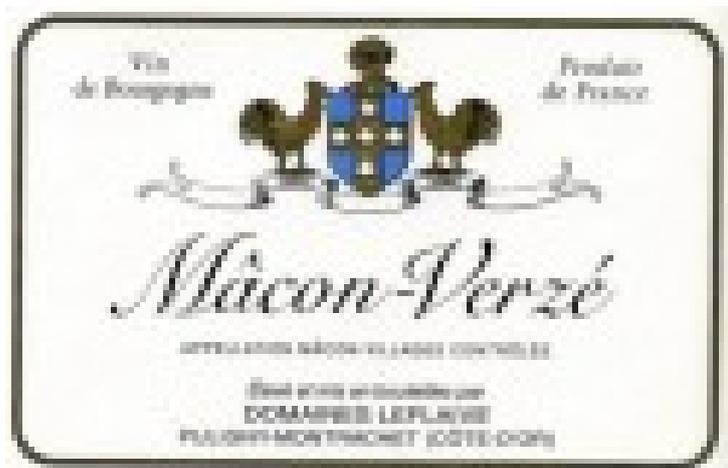


# Domaine Leflaive Mâcon-Verzé 2012 blanc sec



Prix du produit :

**162,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Paul de NOUE (Leflaive)

Millésime: 2012

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 !