

LEFLAIVE GRAND CRU 2022

CHEVALIER-MONTRACHET AC 13°

75CL



75cl

Fabricant

Leflaive

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Chardonnay

Processus de fabrication

Les raisins du Chevalier-Montrachet Grand Cru de Leflaive ont été longuement et délicatement pressés pneumatiquement. Ils ont ensuite été débourbés puis foulés. La fermentation alcoolique a eu lieu en fûts de chêne, dont 25 % étaient neufs. Le vin a ensuite été élevé en fûts pendant 12 mois, puis en cuves pendant 6 mois supplémentaires, où il est préparé pour la mise en bouteille.

Température de dégustation

12 °C - 14 °C

1790.00

(y compris la TVA)