

# LEFLAIVE GRAND CRU 2022 BIENVENUES BÂTARD-MONTRACHET AC 13° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Leflaive

**Titre alcoométrique**

13 %

**Cépage**

Chardonnay

**Processus de fabrication**

100 % chardonnay issu de la parcelle 'Bienvenues Bâtard-Montrachet', surface 1,15 ha. Vendange manuelle, pressurage lent et doux, débourbage 24 h. Fermentation alcoolique en fûts de chêne (Vosges et Allier), dont 25 % neufs. Elevage en fûts pendant 12 mois et, si nécessaire, très légère filtration avant la mise en bouteille.

**Température de dégustation**

12 °C - 14 °C

**1280.00**

(y compris la TVA)