

# LEFLAIVE GRAND CRU 2021 BÂTARD-MONTRACHET AC 13.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Leflaive

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Chardonnay

**Processus de fabrication**

Les raisins de chardonnay pour le Bâtard-Montrachet ac Grand Cru de Leflaive ont été vendangés à la main, soigneusement triés puis délicatement pressés. La fermentation alcoolique a eu lieu en fûts de chêne - dont 25% de fûts français neufs. Le vin a ensuite été conservé 12 mois en fûts de chêne. Il a ensuite été mis en cuve pendant 6 mois pour vieillir sur lies avant d'être mis en bouteille.

**Température de dégustation**

12 °C - 14 °C

**1300.00**

(y compris la TVA)