



Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Le plaisir du Chardonnay dans toute sa splendeur

Beschreibung:

Avec Brice de la Morandière, arrière-petit-fils du fondateur Joseph Leflaive, c'est actuellement la quatrième génération de cette célèbre dynastie viticole qui est aux commandes. Il perpétue le mythe Leflaive qui rend ces vins si recherchés, si uniques, car ici, le chardonnay s'exprime dans sa forme la plus pure. Les vins du Domaine Leflaive ont une âme et touchent par leur magie particulière.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Ce grand Puligny accompagne des noix de Saint-Jacques au beurre noisette avec autant de précision que des médaillons de lotte au fenouil. Il s'accorde avec la même harmonie avec un steak de chou-fleur aux noisettes qu'avec une truite meunière, des ris de veau croustillants ou un fromage de chèvre frais de Bourgogne.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Côte de Beaune
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1387723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.