



Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC, Domaine Leflaive

Un monument du chardonnay

Description:

Juste en dessous du célèbre vignoble Le Montrachet, le vignoble grand cru Bâtard-Montrachet est situé au pied de la colline légendaire, face aux communes de Chassagne et Puligny-Montrachet. Année après année, ce terroir se distingue comme l'un des meilleurs au monde pour le cépage chardonnay et donne naissance à des vins blancs complexes et structurés, avec un mélange unique d'intensité et de grâce, et un excellent potentiel de vieillissement. Les vignes du Domaine Leflaive sont réparties sur quatre petites parcelles et ont parfois plus de 60 ans - un fait auquel ce grand cru doit sa concentration aromatique et sa profondeur minérale. Lors de l'élevage, la famille fait preuve d'un doigté exceptionnel, de sorte que le bois ne fait qu'affiner le vin et ne le domine à aucun moment, car seuls 25% des fûts de chêne, provenant pour moitié de tonnelleres sélectionnées dans les Vosges et l'Allier, sont renouvelés chaque année.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poêlé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Température:

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
Producteur:	Domaine Leflaive
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0234321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bâtard-Montrachet

Grand Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft:	France
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.