



Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Une légende de la Bourgogne-Blanc

Description:

Le Domaine Leflaive est sans conteste l'un des plus célèbres domaines viticoles de Bourgogne. Le domaine produit constamment des chardonnays d'une élégance unique et d'une grande complexité. Ce Bourgogne Blanc est vinifié exclusivement à partir de ses propres raisins et incarne par excellence le caractère exceptionnel des vins blancs de Leflaive, recherchés dans le monde entier: grâce à une sélection minutieuse des raisins, un pressurage doux, une longue maturation sur lies fines et une petite part de bois neuf, l'entrée de gamme de Leflaive possède déjà une véritable classe et beaucoup de caractère.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Bourgogne
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0285520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.