



## 2015 Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

**Pays d'origine:** France  
**Région:** Bourgogne  
**Sous-région:** Bourgogne  
**Producteur:** Domaine Leflaive

**Notation(s):**  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

**Emballage:** Caisse bois de 6

**Référence:** 0285515075B6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Blanc**

Domaine Leflaive

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés