



Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Il piacere dello Chardonnay nella sua forma più bella

Beschreibung:

Con Brice de la Morandiere, pronipote del fondatore Joseph Leflaive, la quarta generazione della famosa dinastia vinicola è attualmente al timone. Egli porta avanti la leggenda Leflaive che rende questi vini così ricercati e unici, perché è qui che lo Chardonnay riesce ad esprimersi nella sua forma più pura. I vini del Domaine Leflaive hanno anima e tocco con la loro magia di qualcosa di speciale.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Questo grande Puligny è un delizioso accompagnamento per capesante con burro di noci e medaglioni di rana pescatrice con finocchio. Si armonizza altrettanto bene con la bistecca di cavolfiore con nocciole e con la trota alla Müllerin, le animelle croccanti arrostate o la crema di formaggio di capra della Borgogna.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Côte de Beaune
Allevamento:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1387723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet AOC

Domaine Leflaive

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.