



Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

L'argilla aggiunge volume, il calcare mineralità

Beschreibung:

Tutte le uve di questo Premier Cru provengono da un unico appezzamento, con le viti più vecchie che risalgono all'anno di impianto 1959. Il vigneto si trova al centro della denominazione Puligny-Montrachet, a poco più di 500 metri sopra l'omonimo villaggio, sulle pendici inferiori delle famose scogliere della Côte d'Or. Rispetto ai terroir vicini di Les Pucelles, Les Folatieres e Batard-Montrachet, i cru di Clavoillon si distinguono per il loro carattere più robusto e ampio. Questo carattere è dovuto al fatto che il terreno qui è nettamente diverso da quello dei cru più ripidi a monte; è anch'esso basato sul calcare, ma è più profondo e ha un contenuto di argilla più elevato.

Degustationsnotiz:

Robert Parker: "Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Clavoillon - gran parte del quale, come altre annate qui, è lavorato a cavallo - profuma di mela fresca, melone, scorza di limone e accenni di spezie marroni. Il palato, lussureggiante e deliziosamente fruttato, combina mela, pesca e melone con un accenno di marmellata d'arance piccante e dolcemente amara. Rispetto agli altri vini di questo gruppo, presenta una minore spinta e freschezza e un tocco di calore, che compensa in parte con la ricchezza dei sapori e della struttura. Sarei propenso a berlo entro 5-6 anni".

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Cbeau
Produttore:	Domaine Leflaive
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0233020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi