



Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Una leggenda bianco-borgognona

Descrizione:

Il Domaine Leflaive è senza dubbio una delle aziende vinicole più famose della Borgogna. La tenuta produce costantemente Chardonnay di eleganza unica e grande complessità. Questo Bourgogne Blanc è prodotto esclusivamente con le uve della tenuta e incarna il carattere eccezionale dei vini bianchi di Leflaive, famosi in tutto il mondo: Grazie alla meticolosa selezione delle uve, alla pressatura soffice, alla lunga maturazione sulle fecce fini e a una piccola percentuale di rovere nuovo, il vino di base di Leflaive possiede già classe e carattere.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Borgogna

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0285519

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Chardonnay
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.