



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:

Ideale con:

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

Appellation: Borgogna

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0285520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.