



## 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:** 0285522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Bourgogne AOC Blanc**

Domaine Leflaive

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