



2007 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

Nota di degustazione:

Robert Parker: "The Leflaive 2007 Puligny-Montrachet Clavoillon – a significant portion of which, like other crus here, is worked by horse – smells of fresh apple, melon, lemon zest, and hints of brown spices. Lush and lusciously fruited on the palate it combines apple, peach, and melon with a pungently bitter-sweet suggestion of orange marmalade. With less lift and refreshment and a touch of warmth vis a vis other wines in this group, it partly compensates by dint of sheer richness of flavor and texture. I would be inclined to plan on enjoying it within 5-6 years."

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Beaune
Produttore:	Domaine Leflaive
Valutazioni:	Parker 90/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Chardonnay
Numero di articolo:	0233007

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100
Varietà d'uva:	Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren