



2020 Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC, Domaine Leflaive

L'argilla aggiunge volume, il calcare mineralità

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 acidula 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".

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Borgogna

Sottoregione:

Côte de Beaune

Produttore:

Domaine Leflaive

Valutazioni:

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

0233020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Puligny-Montrachet

Clavoillon 1er Cru AOC
Domaine Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi