



2021 Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Una leggenda bianco-borgognona

Descrizione del vino:

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.

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Borgogna
Produttore:	Domaine Leflaive
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0285521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne AOC Blanc

Domaine Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi