



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 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |