

# VINO BLANCO - OLIVIER LEFLAIVE CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2013 - 750 ML

## OLIVIER LEFLAIVE



### País / Región / D.O

Francia, Francia –Bourgogne – Corton-Charlemagne



### Historia

La bodega fue fundada en 1994, con la idea de trasladar las técnicas borgoñonas a la uva verdejo. Dirigida por Didier Belondrade, un francés enamorado de España que interesado por la uva autóctona verdejo y su intuita aptitud a la crianza, elabora en 1994 su primera cosecha de Belondrade y Lurton con una producción de 10.000 botellas. Bodega, construida por el arquitecto francés Vicent Dufos du Rau.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Vino, elaborado bien intenso, puramente definido con el uso inteligente del roble. Uvas y mostos de un puñado de cultivadores dedicados. Crianza de 17 meses (con 4 meses en tanque de acero inoxidable) Barricas de roble 100% (con un 25% de roble nuevo)

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Pajizo medio



Nariz : Kiwi, Manzana, Hinojo, Especias asiáticas, Vainilla



Boca : Seco, Acidez media, Cuerpo completo



### Maridaje

Langosta, Salmón, Pato, Carnero, Carne Madurada,

### Calificación

**Alc.Vol : 13.50%**

**Variedades: Chardonnay: 100%.**

**Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C**