

# VINO BLANCO - OLIVIER LEFLAIVE BOURGOGNE ALIGOTE 2014 - 750 ML

OLIVIER LEFLAIVE



## País / Región / D.O

Francia, BOURGOGNE ALIGOTÉ



## 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 intuitiva 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: A su llegada a nuestra bodega, las uvas se prensan inmediata y cuidadosamente con una prensa neumática. Madurando de 9 a 11 meses, 100% en tanque de acero inoxidable  
Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

## Notas de Cata.



Vista : Oro Pálido



Nariz : Piña,Manzana,Pomelo,Hinojo,Piedra mojada,Vainilla



Boca : Seco,Acidez alta,Cuerpo medio



## Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Trucha, Carnero,

## Calificación

Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Aligoté: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 10°C y 12°C

MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO