

VINO BLANCO - OLIVIER LEFLAIVE CORTON-CHARLEMAGNE GRD CR 14 - 750 ML

OLIVIER LEFLAIVE



País / Región / D.O

Francia, Viñedo de Borgoña (V. de Bourgogne)



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: 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 : Menos de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Ámbar pálido



Nariz : Manzana, Pera, Hinojo, Crema, Vainilla



Boca : Seco, Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Pato, Conejo, Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Chardonnay: 100%.

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

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO