

VINO BLANCO - OLIVIER LEFLAIVE PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU 2014 -750 ML

OLIVIER LEFLAIVE



País / Región / D.O

Francia, BOURGOGNE Puligny-Montrachet



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: Llegado a bodega, las uvas se prensan inmediata y cuidadosamente con una prensa neumática. 30% bayas enteras, 70% grappe triturado Aleteo. Crianza de 12 meses (cuyos 4 meses en tanque de acero inoxidable) 100% barriles de roble (cuyo 20% de roble nuevo)

Crianza : Menos de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo pálido



Nariz : Manzana, Pera, Pomelo, Hinojo, Crema



Boca : Seco, Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Pato, Cordero, Carne Madurada,

Calificación

Alc. Vol : 13.50%

Variedades: Chardonnay: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 11° y 13°C