

OLIVIER LEFLAIVE CLOS DES MONSNIÈRES 2018 75CL 1.558.100			Test
APPELLATIE	CLASSIFICATIE	LAND	CÉPAGE(S)
Beaune AOP	Village	Frankrijk	Chardonnay 100%
REGIO	SUB-REGIO	TYPE WIJN	
Bourgogne	Côte de Beaune	Wit	
GUSTATIEF RESTGAS? Nee CATEGORIE RESTSUIKER Droog ALCOHOLVRIJ Nee AROMASTIJL Aromatische neus, floraal met rijp steenfruit en houtaccenten. De wijn evolueert zich verder in het glas. AFSLUITING Kurk SERVEERTEMPERATUUR 12-14°C SMAAKSTIJL Verfijnd & Gelaagd MONDGEVOEL Aciditeit: 4/5 Tannines: 0/5			
VINIFICATIE MATURATIE Hout			

TERROIR

HOOGTE

300-350m

KLIMAAT

Continentaal

BODEM

Klei-kalksteen

DOMEIN

FILOSOFIE

["Conventioneel"]

DOMEIN INTRO

Domaine Olivier Leflaive, gelegen in Puligny-Montrachet, wordt algemeen beschouwd als één van de belangrijkste en beste producenten in de Côtes de Beaune. Hoewel de familie Leflaive al sinds 1717 in Bourgogne aanwezig is, was Joseph Leflaive in 1905 de echte grondlegger van het domein. Sinds 1984 staan de broers Olivier en Patrick garant voor de verdere uitbouw ervan. In totaal produceren zij vier Grand Crus en vijf Premier Crus. Na enkele jaren van experimenteren met zowel organische als biodynamische technieken werd het gehele terrein in 1997 omgevormd tot biodynamische landbouw. Eerst brengen de wijnen een jaar door in eikenhouten vaten, daarna worden ze nog een half jaar in roestvrijstalen tanks gerijpt. Deze wijnen zijn de absolute referentie en staan voor elegantie, finesse en een schitterende mineraliteit.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk