

# OLIVIER LEFLAIVE PULIGNY-MONTRACHET 2021 75CL

1.557.221

Test not found or type unkn

## APPELLATIE

Puligny-Montrachet  
AOP

## CLASSIFICATIE

Village

## LAND

Frankrijk

## CÉPAGE(S)

Chardonnay 100%

## REGIO

Bourgogne

## SUB-REGIO

Côte de Beaune

## TYPE WIJN

Wit

## GUSTATIEF

### CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

### 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



## VINIFICATIE

### MATURATIE

Hout

## TERROIR

### HOOGTE

230 - 250m

### BODEM

Klei-kalksteen

### KLIMAAT

Continentaal

## DOMEIN

### 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