

OLIVIER LEFLAIVE CUVÉE MARGOT 2022 75CL 1.557.701			Test not found or
APPELLATIE	CLASSIFICATIE	LAND	CÉPAGE(S)
Bourgogne Rouge AOP	Régionale	Frankrijk	Pinot Noir 100%
REGIO	TYPE WIJN		
Bourgogne	Rood		
GUSTATIEF			
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER		
Nee	Droog		
AROMASTIJL			
Aromatische neus met florale tonen en rijp (steen)fruit. Mogelijks wat houtaccenten, eventueel op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.			
AFSLUITING			
Kurk			
SERVEERTEMPERATUUR			
14-16°C			
SMAAKSTIJL			
Verfijnd & Gelaagd			
MONDGEVOEL			
Aciditeit: 4/5			
Tannines: 3/5			
VINIFICATIE			
MATURATIE			
Hout			



TERROIR

HOOGTE

230-250m

KLIMAAT

Continentaal

BODEM

Kiezelhoudende klei

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