OLIVIER LEFLAIVE "CUVÉE MARGOT" 2023

1.557.702

CROMBÉ

APPELLATIE

Bourgogne AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 100%

REGIO

Bourgogne

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

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

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