



Domaine Olivier Leflaive, Saint-Romain

도멘 올리비에 르플레브, 생 호망

Winery Description and History

올리비에 르플레브는 엄격한 양조 철학 하에 포도의 재배부터 병입 까지 전통적인 비법을 고스란히 담고 있는 100% 유기농 부띠끄 도메인 와인입니다. 올리비에의 형 Patrick과 삼촌 Vincent의 도움으로 Domaine Leflaive를 통해 습득한 모든 지식을 다른 부르고뉴 와인 양조에 적용하는 것을 목표로 하여 1984년 10월, Olivier Leflaive 를 설립했다. Chevalier-Montrachet, Batard-Montrachet, Les Folatieres, Puligny-Montrachet의 Les Pucelles, Meursault의 Blagny Sous le Dos d'Ane 등 17헥타르 이스테이트를 포함해 모두 120 헥타르의 포도원을 관리하고 있는 올리비에 르플레브의 모든 포도는 20년 이상 바이오다이내믹 방식에 의해 철저히 자연에 맡겨져 재배되며 사람은 단지 매개체 역할만을 담당한다.

Saint-Romain은 수상화의 향기와 미네랄 성분이 다량 함유된 성숙한 과일 향이 나는 창백한 노란빛의 와인으로 숙성될수록 부드러워지는 생동감 있는 미감을 준다. 평균 40년 수령의 나무에서 손으로 수확한 포도 중에서도 싱싱한 과실만을 골라내어 양조하였다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2013



12.5% / 750ml



석회질 점토



12개월 오크 배럴/스테인리스 탱크 숙성



밝은 노란색



흰 수상화의 향기와 미라벨 자두 등 과일 향



숙성될수록 부드러워지며 약간의 생동감과 미네랄 터치



회, 구운 가금류, 까망베르 치즈



WE : 88 Points (2010 Vin)