



Domaine Olivier Leflaive, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru “Champ Gain” 도멘 올리비에 르플레브, 뿔리니-몽라쎬 프리미에 크뤼 “상강”

Winery Description and History

1984년 10월에 Olivier Leflaive는 그의 형 Patrick과 그의 삼촌 Vincent의 도움으로 새로운 부르고뉴 와인을 만들기로 결심했다. 오로지 한가지 목표(Domaine Leflaive로부터 배운 모든 지식을 다양한 다른 레드와 화이트 부르고뉴 와인 양조에 적용시키는 것)를 가지고 있었다.

그들의 양조 원칙은 수확 시기에 재배자나 도멘과 같은 관심과 보살핌으로 포도를 구매하는 것이며 이는 최고의 부르고뉴 와인 생산자 중의 하나로서의 자부심이라 할 수 있다. Olivier Leflaive와 와인 양조 전문가 Franck Grux는 Puligny-Montrachet에서의 그들의 이미지와 명성을 지키기 위해 그들의 경험과 미각 및 직감에 의존하여 와인을 만들며 부르고뉴 각 지역의 개성을 반영하고 있다는 평가를 받고 있다. Cote de Beaune의 중심에 위치한 Puligny-Montrachet의 화이트 와인은 세계적으로 유명하다. 조약돌이 많은 석회 점토질의 토양은 배수 및 일조량이 매우 좋으며 Puligny Montrachet 지역의 4개의 포도원으로부터 공급받은 포도를 블렌딩하여 양조하였다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2014



13% / 750ml



석회질 점토



16개월 오크 배럴 숙성 (20% 새 오크 배럴)



짙색을 띠는 황금색



예쁘고 노랑계 잘 익은 포도의 향기로움, 젖은 돌멩이와 말린 꽃, 배의 단내의 힌트



풍부함, 뛰어난 볼륨감과 사랑스러운 질감의 매력적인 풍미, 레몬 향이 도는 피니쉬, 단순하지만 깊이가 있는 와인



신선한 연어, 크림소스를 곁들인 가재, 버섯과 향이 강한 치즈를 곁들인 가리비



WS : 88 Points (2011 Vin), 95 Points (2010 Vin)

WA : 92 Points (2011 Vin), 91 Points (2010 Vin)

WE : 93 Points (2010 Vin), 93 Points (2006 Vin)