



Domaine Olivier Leflaive, Saint-Aubin 1^{er} Cru “Charmois” 도멘 올리비에 르플레브, 생또방 프리미에 크뤼 “샤르모와”

Winery Description and History

올리비에 르플레브는 엄격한 양조 철학 하에 포도의 재배부터 병입 까지 전통적인 비법을 고스란히 담고 있는 100% 유기농 부띠끄 도메인 와인으로, 최고의 부르고뉴 와인이다. 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.

이 떼루아는 17세기부터 포도나무가 재배된 유서 깊은 지역으로, 몽라쉴 지역에서 서리의 위험이 없는 지역이다. 여름의 열기가 남아 밤에도 포도가 따뜻하고, 다이내믹 재배 방식으로 수석(flint)과 같은 미네랄 특성을 띤다. 포도나무의 평균 수명은 20년이며, 떼루아는 250-300m 고도에 위치해 있다. 100% 손으로 수확한 포도는 셀라에서 알맞게 숙성한 건강한 포도를 선별하여 분쇄한 뒤, 12개월 간 100% 오크 숙성 시키고, 3개월 간 스테일리스 스틸 탱크에서 혼합한다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2014



12.5% / 750ml



석회질 점토



12개월 오크 숙성 (20% 새 오크 배럴)



짙색을 띠는 황금색



복숭아, 잘 익은 사과향, 바닐라, 증진된 마른 과일의 노트



it reveals great aromatic fullness and richness on the palate with discreet sharpness that gives a beautiful finish.



해산물, 소스를 곁들인 생선 요리, 송아지 고기, 치즈



WA : 88 Points (2017 Vin)

WS : 90 Points (2016 Vin), 91 Points (2014 Vin)

WE : 90 Points (2014 Vin)