

Olivier Leflaive Cuvée Margot Pinot Noir Bourgogne AOP

Olivier Leflaive ist vor allem für seine herausragenden Weißweine bekannt, doch auch sein Pinot Noir zeigt die gleiche Präzision und Finesse. Die Trauben stammen aus sorgfältig ausgewählten Parzellen im Burgund.

Vinifikation

Offene Maischegärung, sanfte Extraktion, Reifung in französischen Eichenfässern.

Verkostungsnotizen

Aromen von Kirschen, Himbeeren und etwas Veilchen, untermalt von einer feinen Würze. Am Gaumen elegant, mit seidigen Tanninen und klarer Struktur.

Speisenbegleitung

Passt zu Coq au Vin, Lammkarree oder gebratenen Pilzen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|---|
| Herkunft | Frankreich |
| Geschmack | trocken |
| Rebsorte | Pinot Noir |
| Region | Burgund |
| Alkoholgehalt | 13,00% |
| Verschlusstyp | Naturkorken |
| Passt zu | Lammkarree, Pasteten, pikante Gerichte, Coq au Vin, gebratene Pilze |
| Enthält Alkohol | Ja |

Inverkehrbringer

Olivier Leflaive
Place du Monument 21190 PULIGNY-MONTRACHET Frankreich