

Olivier Leflaive Volnay
Вино Оливье Лефлэв Вольнэ, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон

Производитель: Olivier Leflaive

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: в течение 12-16 месяцев выдерживается в дубовых бочках, обновленных на 25%, и разливается в бутылки без фильтрации

Особенность: биодинамические принципы виноделия

Крепость: 13,5%об.

Цвет: рубиновый

Аромат: роскошный, богатый, раскрывается оттенками красных фруктов, лесных ягод, засушенных цветов сирени, поджаренной травы и минералов

Вкус: полный, богатый, с шелковистой текстурой, нотами сушеной вишни Мараскино, клюквы, лакрицы и измельченной мяты и мелкозернистыми танинами в стойком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: составит превосходную пару блюдам из мяса, дичи, а также умеренно выдержанным сырам



Puligny-Montrachet 1er Cru "Champ Gain"
Вино Пюлини-Монрашэ Премье Крю Шам Ген, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, кот де Бон, Пюлини-Монраше

Производитель: Olivier Leflaive Freres

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: на дрожжевом осадке в течение 10-18 месяцев в дубовых бочках

Особенности производства: ручной сбор, разливается без фильтрации

Цвет: соломенный

Аромат: великолепно сложен, с яркими минеральными тонами и нотами пряного яблочного пирога, лимонных цукатов, дыни, персика и луговых трав

Вкус: среднетелый, освежающий, обладает округлой текстурой и длительным послевкусием с тонами белого персика, грейпфрута, косточковыми фруктами, нюансами цукатов, мела и сливок

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: подается как аперитив, рекомендуется в сочетании с морепродуктами и рыбой на гриле, белым мясом, свинине



Olivier Leflaive Chablis 1er Cru AOC "Cote de Lechet

Вино Оливье Лефлев Шабли Премье Крю Кот де Лешэ, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Olivier Leflaive Freres

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне

Выдержка: 11 месяцев (20% в чанах из нержавеющей стали, 80% в дубовых бочках)

Особенности производства: средний возраст лоз 35 лет.

Цвет: золотисто-соломенный с золотистыми бликами

Аромат: изысканный, утонченный, с манящими фруктовыми нотками, дополненными элегантными, тонкими минеральными и пряными нюансами

Вкус: сочный, округлый, освежающий, щедрый, с нотами спелой груши и лимона, выразительной минеральностью, приятными ореховыми и звучными древесными акцентами в продолжительном послевкусии с прекрасно сбалансированной кислотностью.

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: отлично сочетается с рыбой или мясом птицы, поданными с белым масляным или сливочным соусом



Olivier Leflaive Freres - хозяйство, производящее роскошные красные и белые вина премиум-класса. Виноградники расположены в престижном наименовании Кот-д'Ор, на востоке Франции, в исторической области

Бургундия. Бургундские вина высоко ценятся коллекционерами, рестораторами и простыми поклонниками изысканных напитков, считаются образцом высочайшего качества и отличного вкуса.

Оливье Лефлев родился в 1945 году. Во владении его семейства было несколько гектаров виноградных лоз в Бургундии. Джозеф, дедушка Оливера, потерпевший крах своего сталелитейного завода в Сен-Этьене в ходе Первой мировой войны, стал инициатором расширения участка. В 50-е годы, когда имущество перешло к сыновьям Джозефа, оно представляло собой семейную ферму площадью 35 гектаров. В 1982 году Оливье, окончивший Высшую экономическую школу в Реймсе, берет на себя управление доменом вместе с дядей Винсентом и кузиной Анн-Клод. В 1984 году он принимает решение разливать вино под собственной маркой.

В распоряжении домена имеются собственные виноградники площадью 17 га. Лозы выращиваются в соответствии с принципами биодинамического земледелия, без обработки ядовитыми химикатами. Сбор урожая осуществляется вручную и длится около двух недель. В нем принимают участие студенты, сезонные рабочие, а также все члены семейства Лефлев.

Мастера Франк Грукс и Филипп Грилле подчеркивают все особенности терруара, из которого происходят вина. Первичное брожение проходит с добавлением местных дрожжей. Далее следует малолактическая ферментация, снижающая естественную кислотность напитка. Выдержка продолжается в бочках из древесины французского дуба. После окончания срока созревания напиток не фильтруется и разливается по бутылкам.