



**DOMAINE LEROY**  
**BOURGOGNE ALIGOTÉ**  
A.O.C. BOURGOGNE, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Aligoté.

**Alcohol:** 12,5%

**Vinificación:** La mayoría de las veces, un extracto de vino se lleva a cabo en tanques de acero, barriles de madera que rara vez se usan, para que la madera de roble tenga un efecto mínimo en el sabor y el aroma del vino.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Amarillo paja.



Un aligote serio con una gran nariz recordando a manzanas machucadas y flor de manzana, notas ahumadas y minerales, seguido de limón y toques de miel.



Bellamente cargado en la boca con una acidez que mantiene el recubrimiento bucal perfectamente equilibrado. Gran longitud en el final con una increíble frescura respaldada por una excelente concentración. Un Borgoña blanco serio, que se muestra muy bien ahora y con la estructura para seguir mejorando.



El vino se recomienda para servir con Pescados, Crustáceos y quesos curados.

**LEROY**

**La Bodega**

Domaine Leroy está produciendo entre los mejores vinos tintos de Borgoña en la Cote d'Or en la actualidad. Lalou Bize-Leroy comenzó como négociant, trabajando para la Maison Leroy de su familia, que fue fundada por su padre, Henri. Hay tres entidades para el imperio Leroy: la Maison Leroy con sede en Auxey-Duresses; el Domaine d'Auvenay llamado así por la propia casa del Lalou Bize-Leroy cerca de St-Romain y el considerable Domaine Leroy en Vosne-Romanée.



**EVEREST**  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)