



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Pinot Noir.
Alcohol: 13,5%
Reposo: 14 a 16 meses en barricas de roble francés.
Capacidad de Guarda: 20 años
Temperatura de Servicio: Servir a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo pálido.



Intensa fruta roja en la nariz, arándano, fresa silvestre y cereza con un toque de especias ahumadas después de aireación.



Precioso vino en la boca, con una frescura vibrante y una increíble profundidad y estructura. Rica e intensa pureza de fruta, deliciosa acidez y taninos suaves de cachemira en el final largo. Complejidad real.



Se recomienda acompañar con carnes estofadas y asadas, así como pastas con salsa de carne y quesos regionales (Comté, Epoisses, Citeaux)


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