



DOMAINE LEROY
MEURSAULT
A.O.C. MEURSAULT PREMIER CRU, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5%

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: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



El color es amarillo dorado, brillante.



Este Meursault es una de las expresiones más grande y más longeva de la uva Chardonnay, que combina el complejo ahumado, tostado, elementos mantecosos, de nuez y minerales con una acidez firme que mantiene todo unido.



El paladar es encantador: un poco de caramelo y coco mezclado con almendras. El paladar tiene coco, piedra caliza y crema quemada con un retrogusto super complejo y final largo. Un magnífico vino.



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