

Domaine Laroche

CHABLIS LES BEAUROYS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Les Beuroys

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Premier Cru Les Beuroys, esposto principalmente a sud.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano.

Vinificazione Fermentazione in botti di rovere e in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 9 mesi negli stessi contenitori su fecce fini. Viene effettuato poi un assemblaggio e in seguito un nuovo affinamento su fecce fini per circa 8-9 mesi dopo la degustazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

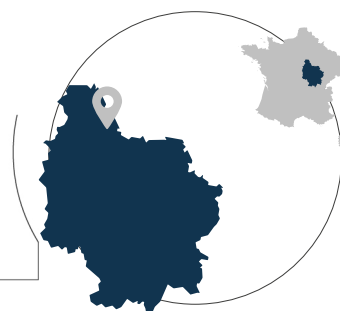
Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono note tipiche di anice stellato e spezie.

Sapore Il sorso è fine, fruttato e minerale. Il finale è elegante.

Abbinamenti Ottimo con la cucina thailandese o con filetto di maiale in salsa.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

