

Domaine Laroche

CHABLIS LES BLANCHOTS LA RÉSERVE DE L'OBÉDIENCE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Grand Cru Les Blanchots

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Grand Cru Les Blanchots, molto ripido e con esposizione sud-est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo ricco di argille bianche, verdi e blu con depositi kimmeridgiani.

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere francese (da 1 a 7anni, tostatura media, 228L, 400L e 600L) e in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Dopo 9 mesi di affinamento in barrique, viene prodotto La Réserve de l'Obédience dai migliori vini. 70 diversi componenti conservati in botti, vasche o grandi vasche di legno vecchio possono entrare nella miscela finale. Il principio è quello di utilizzare il "metodo a triangolo". Ogni apice simboleggia 1. struttura – 2. aromi – 3. acidità. I campioni meglio bilanciati al centro del triangolo sono selezionati per fare La Réserve de l'Obédience.

NOTE ORGANOLETTICHE

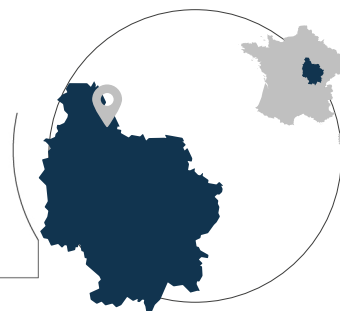
Colore Giallo oro intenso.

Profumo Al naso è floreale e complesso, ricchissimo di sfumature.

Sapore Il sorso è ricco e minerale, con ricordi di frutta bianca e una finale superbo.

Abbinamenti Perfetto con capesante, astice blu della Bretagna, pollo di Bresse al tartufo.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS

