

Domaine Laroche

CHABLIS LES BLANCHOTS

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 in botti di rovere e in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento su fecce fini nelle stesse botti e vasche.

NOTE ORGANOLETTICHE

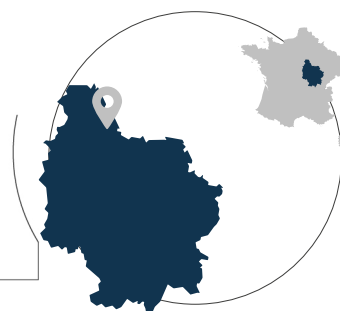
Colore Giallo oro.

Profumo Al naso emergono aromi delicati e note minerali.

Sapore Il sorso è elegante e preciso.

Abbinamenti Perfetto con pesce con salsa olandese, insalata di aragosta, formaggio stagionato.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

