

Domaine Laroche

CHABLIS LES CHANOISES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis

Zona produttiva Diversi terroir di Chablis.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano.

Vinificazione I grappoli interi vengono raccolti in una pressa pneumatica; 12 ore di sedimentazione a 12-15 °C in serbatoi larghi appositamente progettati per accelerarne il processo e produrre succo molto chiaro. 2 settimane di fermentazione a 16 °C in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi sui lieviti fini in vasche di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

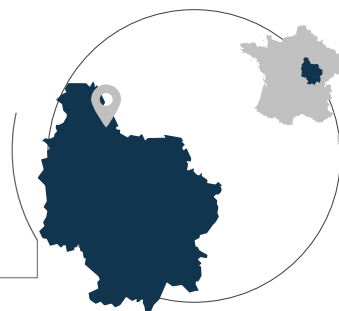
Colore Oro pallido.

Profumo Naso giovane, pungente con sfumature minerali.

Sapore Il sorso è fresco e aromatico, con sentori di frutta e fiori di primavera.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, con gamberi, cibo giapponese e ostriche.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

