

Domaine Laroche

CHABLIS LES CLOS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Grand Cru Les Clos

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

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano.

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

Invecchiamento Affinamento su fecce fini nelle stesse botti e vasche.

NOTE ORGANOLETTICHE

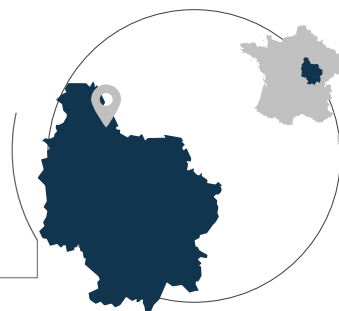
Colore Giallo oro intenso.

Profumo Al naso è intenso e minerale

Sapore Il sorso è potente e di estrema intensità minerale.

Abbinamenti Perfetto con salmone affumicato, astice blu della Bretagna, granchio reale, scaloppine di vitello con funghi porcini e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

