

Domaine Laroche

CHABLIS LES FOURCHAUMES VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Les Fourchaumes

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Premier Cru Les Fourchaumes, esposto a sud e ovest.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano, terreno sassoso.

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 9 mesi di affinamento medio sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

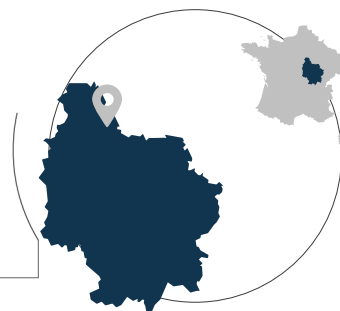
Colore Giallo oro.

Profumo Al naso si distinguono note di fiori bianchi e frutti estivi.

Sapore Al palato è elegante e raffinato, con una mineralità intensa e una struttura superba.

Abbinamenti Perfetto con insalata di aragosta con limone e coriandolo.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

