

Domaine Laroche

CHABLIS LES MONTMAINS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Les Montmains

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Premier Cru Les Montmains, sulla riva sinistra del fiume Serein, opposto rispetto al vigneto Les Vaillons.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo argilloso.

Vinificazione Pressatura pneumatica e fermentazione malolattica sistematica per tutti i vini. Utilizzo di lieviti neutri da champagne. Fermentazione in botti di rovere francese (da 1 a 7 anni di 228L, 400L e 600L) e in tini di acciaio inox per 23 settimane a 17°C.

Invecchiamento 9 mesi di affinamento negli stessi contenitori e su lieviti fini; batonnage solo occasionale per proteggere il vino e mantenerlo fresco. Successivamente, il vino affina sui lieviti fini per circa 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

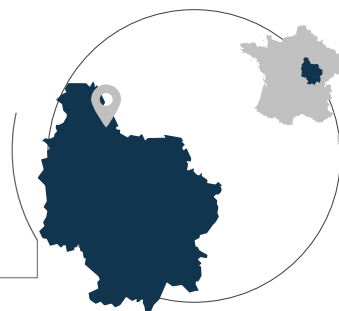
Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso è fresco e intenso.

Sapore Il sorso è caratterizzato da finezza e potenza.

Abbinamenti Perfetto insieme a piatti piccanti e formaggi di capra stagionati.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

