

Domaine Laroche

CHABLIS LES VAILLONS VIEILLES VIGNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Les Vaillons

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Premier Cru Les Vaillons, esposto a sud ed est.

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

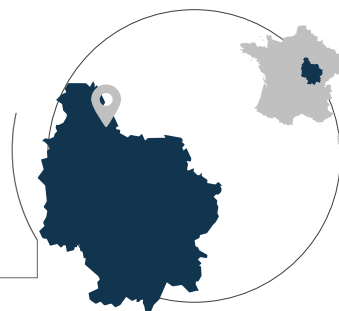
Colore Giallo oro.

Profumo Al naso spiccano note di frutta gialla e spezie orientali, con lo zafferano in evidenza.

Sapore Il sorso è denso, ricco e complesso, con una bella freschezza e tensione.

Abbinamenti Da provare con capesante, vitello in salsa cremosa e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY

