

Domaine Laroche

CHABLIS SAINT MARTIN

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

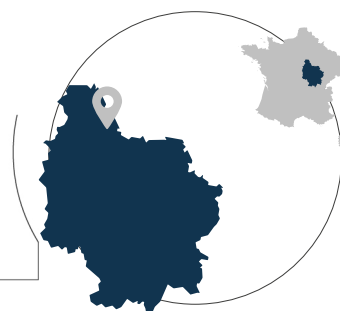
Colore Oro pallido.

Profumo Naso fresco con sfumature minerali.

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

Abbinamenti Perfetto come aperitivo ma anche con frutti di mare, piccoli crostacei e pesce.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



 ANNO DI FONDAZIONE | 1850

 ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS

 VITIGNI | CHARDONNAY

