



DOMAINE LAROCHE

Schede tecniche



Domaine Laroche

PETIT CHABLIS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Petit Chablis

Zona produttiva Chablis, tra i 230 e i 280 metri s.l.m.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo portlandiano.

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

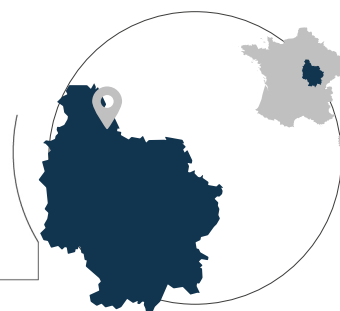
Colore Giallo limone chiaro.

Profumo Al naso è fruttato ed elegante.

Sapore Il sorso è vivace e minerale con sentori di frutta bianca. Finale fresco.

Abbinamenti Perfetto sia come aperitivo che con frutti di mare e pesce.

Temperatura di servizio 10-12° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY



Domaine Laroche

CHABLIS LES CHANOISES

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

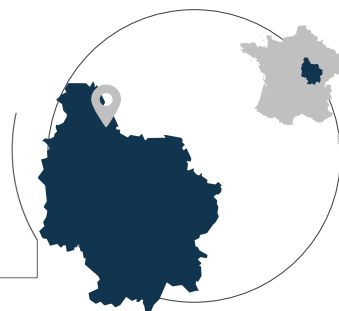
Colore Oro pallido.

Profumo Naso giovane, pungente con sfumature minerali.

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

Abbinamenti Ideale come aperitivo, con gamberi, cibo giapponese e ostriche.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY



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

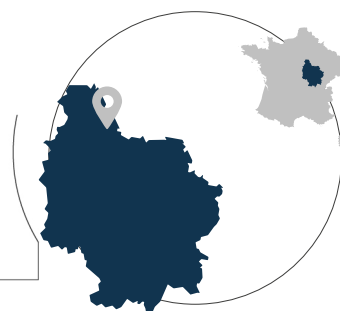
Colore Oro pallido.

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



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

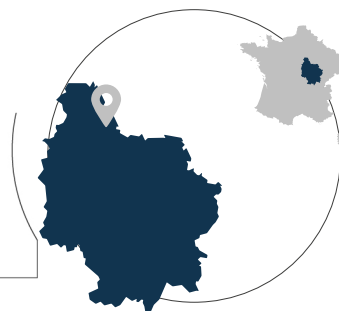
Colore Giallo oro.

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



Domaine Laroche

CHABLIS LES BEAUROYS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Les Beuroys

Zona produttiva Chablis, nel vigneto Premier Cru Les Beuroys, esposto principalmente a sud.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano.

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

Invecchiamento Affinamento di 9 mesi negli stessi contenitori su fecce fini. Viene effettuato poi un assemblaggio e in seguito un nuovo affinamento su fecce fini per circa 8-9 mesi dopo la degustazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

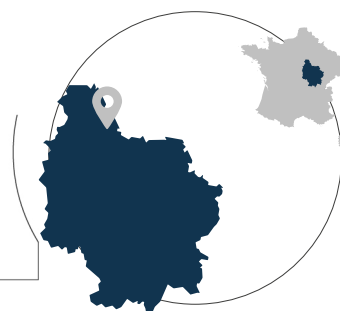
Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono note tipiche di anice stellato e spezie.

Sapore Il sorso è fine, fruttato e minerale. Il finale è elegante.

Abbinamenti Ottimo con la cucina thailandese o con filetto di maiale in salsa.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



 ANNO DI FONDAZIONE | 1850

 ENOLOGO | GRÉGORIE VIENNOIS

 VITIGNI | CHARDONNAY



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

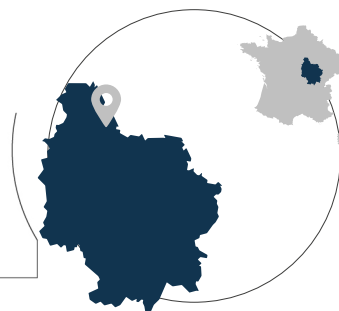
Colore Giallo paglierino.

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



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

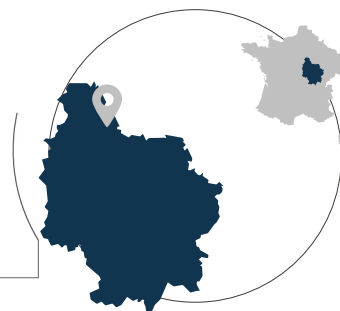
Colore Giallo oro.

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



Domaine Laroche

CHABLIS LES BLANCHOTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Grand Cru Les Blanchots

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

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo ricco di argille bianche, verdi e blu con depositi kimmeridgiani.

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

Invecchiamento Affinamento su fecce fini nelle stesse botti e vasche.

NOTE ORGANOLETTICHE

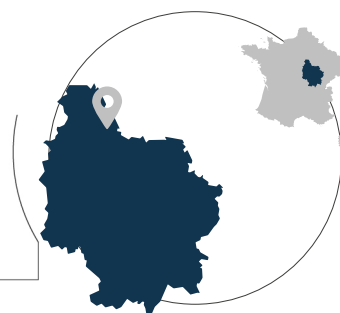
Colore Giallo oro.

Profumo Al naso emergono aromi delicati e note minerali.

Sapore Il sorso è elegante e preciso.

Abbinamenti Perfetto con pesce con salsa olandese, insalata di aragosta, formaggio stagionato.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



VITIGNI | CHARDONNAY



Domaine Laroche

CHABLIS LES BLANCHOTS LA RÉSERVE DE L'OBÉDIENCE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Grand Cru Les Blanchots

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

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo ricco di argille bianche, verdi e blu con depositi kimmeridgiani.

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 Dopo 9 mesi di affinamento in barrique, viene prodotto La Réserve de l'Obédience dai migliori vini. 70 diversi componenti conservati in botti, vasche o grandi vasche di legno vecchio possono entrare nella miscela finale. Il principio è quello di utilizzare il "metodo a triangolo". Ogni apice simboleggia 1. struttura – 2. aromi – 3. acidità. I campioni meglio bilanciati al centro del triangolo sono selezionati per fare La Réserve de l'Obédience.

NOTE ORGANOLETTICHE

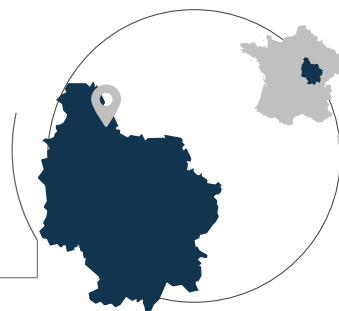
Colore Giallo oro intenso.

Profumo Al naso è floreale e complesso, ricchissimo di sfumature.

Sapore Il sorso è ricco e minerale, con ricordi di frutta bianca e una finale superbo.

Abbinamenti Perfetto con capesante, astice blu della Bretagna, pollo di Bresse al tartufo.

Temperatura di servizio 12-14° C.



CHABLIS / CHABLIS



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | GRÉGORY VIENNOIS



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

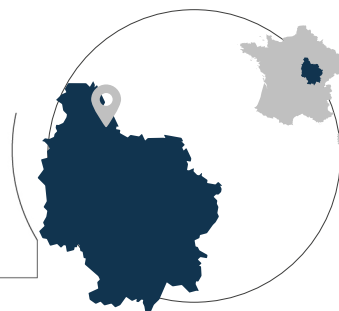
Colore Giallo oro intenso.

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

