

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

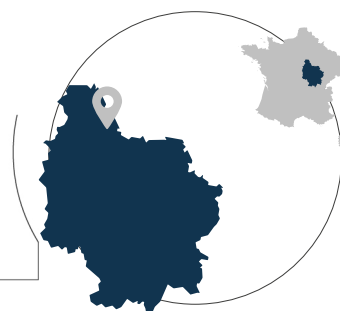
Colore Giallo limone chiaro.

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

