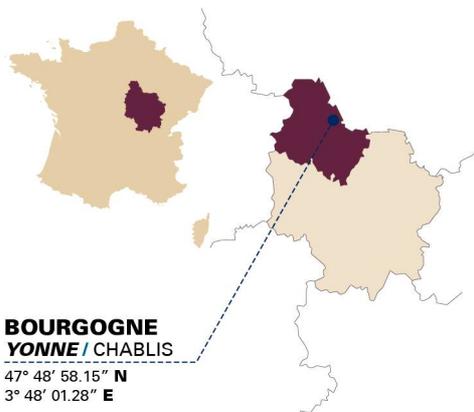


CHABLIS

CHABLIS / CHABLIS



La sede storica di Domaine Laroche occupa uno dei più bei palazzi della Borgogna, l'Obediencerie di Chablis, dimora del IX secolo. Dal 1850 la famiglia Laroche ha prodotto ininterrottamente grandi vini di qualità; ma la svolta epocale si è concretizzata con la sesta generazione nella figura di Michel Laroche nel 1967. Basti pensare che Michel ha fatto passare gli ettari della proprietà da 6 a 130, per di più con una gran parte situata sulla collina dei grand crus e dei premier crus di Chablis. La filosofia produttiva è rimasta quella di cercare sempre l'eccellenza sia in vigna sia in cantina.



ANNO DI FONDAZIONE
1850



ESTENSIONE TERRITORIO
130 Ha



ENOLOGO
GRÉGORY VIENNOIS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
32.625.000



VITIGNI
CHARDONNAY



TIPOLOGIA
Vino bianco – AOP Chablis



ZONA DI PRODUZIONE
Chablis



VITIGNO
100% Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
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. Affinamento di 6 mesi sui lieviti fini in vasche di acciaio inox.



COLORE
Oro pallido.



PROFUMO
Naso giovane, pungente con sfumature minerali.



SAPORE
Palato fresco e armonico con sapori di frutta bianca e fiori di primavera.



ABBINAMENTI
Perfetto sia come aperitivo sia con insalata di gamberi e crescione, cibo giapponese o ostriche. Temperatura di servizio: 10-12 °C

