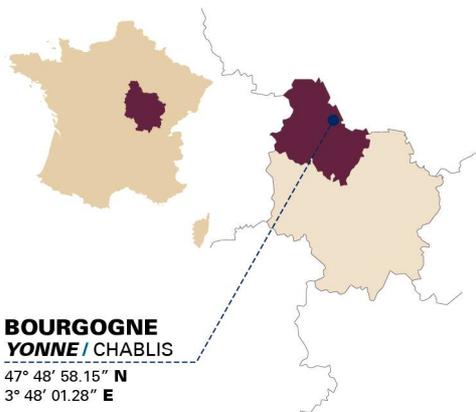


# CHABLIS LES FOURCHAUMES VIEILLES VIGNES

CHABLIS / CHABLIS

La sede storica di Domaine Laroche occupa uno dei più bei palazzi della Borgogna, l'Obédiencerie 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 Premier Cru



## ZONA DI PRODUZIONE

Chablis



## VITIGNO

100% Chardonnay.



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in botti di rovere francese (228L, 400L, 600L da 1 a 7 anni) e in vasche di acciaio inox. Affinamento sui lieviti fini nelle stesse botti e vasche in media 9 mesi.



## COLORE

Giallo oro.



## PROFUMO

Aromi intensi e minerali.



## SAPORE

Struttura elegante.



## ABBINAMENTI

Perfetto con insalata di aragosta o vitello con limone e coriandolo. Temperatura di servizio: 10-12 °C

