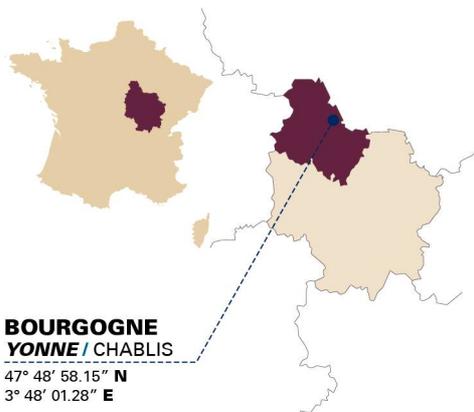


# CHABLIS LES MONTMAINS

## 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

Riva sinistra del fiume Serein.



### VITIGNO

100% Chardonnay.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. 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.



### ABBINAMENTI

Questo vino ha abbastanza personalità da essere servito con piatti speziati e formaggi.  
Temperatura di servizio: 10-12 °C

