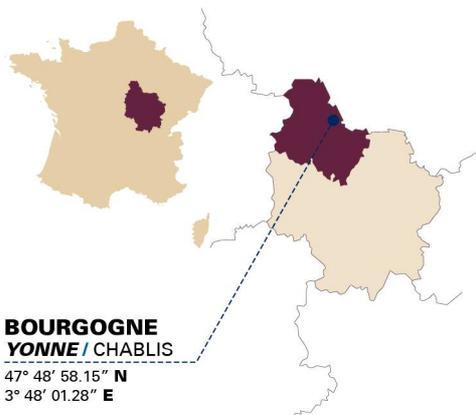


# CHABLIS LES VAILLONS VIEILLES VIGNES

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 marnoso.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere francese (da 1 a 7 anni, tostatura media, 228L, 400L e 600L) e in vasche di acciaio inox. 9 mesi di affinamento medio sui lieviti.



## COLORE

Oro intenso.



## PROFUMO

Aromi di frutta e spezie.



## ABBINAMENTI

Da gustare con capesante, vitello o formaggio stagionato. Temperatura di servizio: 10-12 °C

