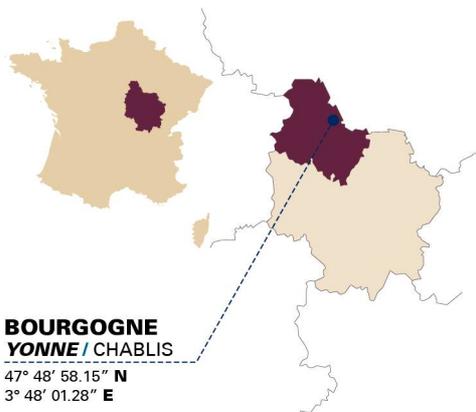


CHABLIS SAINT MARTIN

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.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



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 e 15% in "Foudres" - grandi botti di rovere da 55hl di 30 anni.



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

