

CHARDONNAY

BÉZIERS / LANGUEDOC

Mas la Chevalière è dal 1995 l'azienda in Languedoc di Domaine Laroche. La cantina si trova nella valle dell'Orb e incarna alla perfezione lo stile e la filosofia di Laroche, che ha voluto portare la sua esperienza nella gestione dello Chardonnay anche in questo angolo del Sud della Francia: qui, infatti, clima e suolo sono perfetti per questo vitigno. I principi del lavoro sono quelli tipici della cantina di Chablis: cura della materia prima e attenzione in ogni passaggio, dalla vendemmia alla vinificazione. Oltre allo Chardonnay sono coltivate le principali varietà del luogo, dal Grenache al Syrah, e ogni bottiglia è legata indissolubilmente al suo territorio, mantenendo lo stile unico di Laroche.

LANGUEDOC BÉZIERS

43° 21' 48" N
3° 11' 46" E



ANNO DI FONDAZIONE
1995



ESTENSIONE TERRITORIO
40 Ha



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR



ENOLOGO
STÉPHANE
MARQUIER



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Béziers



VITIGNO
Chardonnay 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli interi vengono depositati in un frantoio pneumatico, poi il mosto riposa per 24 ore a una temperatura da 12 °C a 15 °C per lasciare il tempo agli aromi di esprimersi. 12 giorni di fermentazione a 15 °C in vasche inox per mantenere freschezza e vivacità. Riposo su fecce fini.



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
Frustrato, fresco ed elegante. Note di frutta bianca.



SAPORE
Fresco, secco, con un'evidente nota minerale. Retrogusto morbido con buona acidità e media persistenza.



ABBINAMENTI

Da gustare come aperitivo o come accompagnamento ai frutti di mare. Temperatura di servizio: 10-12 °C

