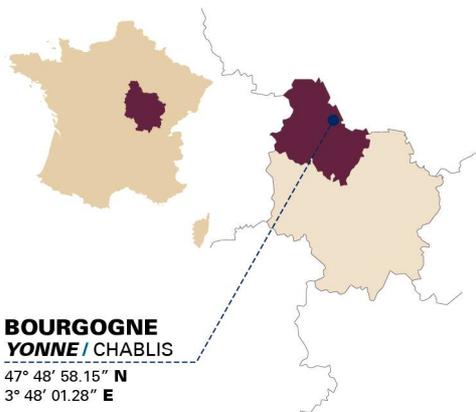


CHABLIS LES BLANCOTS «LA RÉSERVE DE L'OBÉDIENCE»

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 Grand Cru



ZONA DI PRODUZIONE

Chablis



VITIGNO

100% Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo 9 mesi di affinamento in barrique, produciamo La Réserve dell'Obédiencerie dai migliori vini. 70 diversi componenti conservati in botti, vasche o grandi vasche di legno vecchio possono entrare nella miscela finale. Il nostro principio è quello di utilizzare il "metodo a triangolo". Ogni apice simboleggia 1/struttura - 2/ aromi - 3/ acidità. I campioni meglio bilanciati al centro del triangolo sono selezionati per fare la Réserve dell'Obédiencerie.



POTENZIALE

Da 10 a 12 anni.



COLORE

Oro intenso.



PROFUMO

Florescente e complesso.



SAPORE

Sapori di frutta bianca, minerale con un finale superbo.



ABBINAMENTI

Perfetto con aragosta, granchio reale, pesce, formaggio di capra. Temperatura di servizio: 10-12 °C

