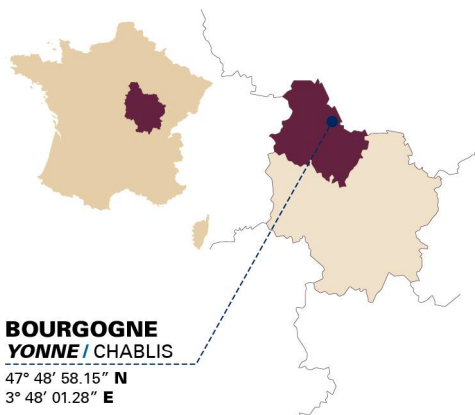


CHABLIS LES BEAUROYS

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

Nella zona dei Premiers Crus



VITIGNO

100% Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in botti di rovere e in vasche di acciaio inox. Affinamento di 9 mesi negli stessi contenitori su fecce fini. Viene effettuato poi un assemblaggio e in seguito un nuovo affinamento su fecce fini per circa 8-9 mesi dopo la degustazione.



COLORE

Giallo paglierino



PROFUMO

Note tipiche di anice stellato e spezie. Un finale sottilmente salino.



SAPORE

In bocca è fruttato e minerale, i suoi principali punti di forza, che vengono sottolineati da un elegante finale.



ABBINAMENTI

Un raro vino bianco che può accompagnare anche gli asparagi, oltre ai piatti di pesce. Temperatura di servizio: 10-12 °C

