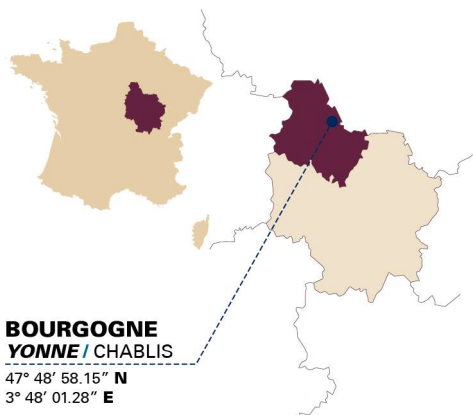


# CHABLIS

## 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



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Chablis



**VITIGNO**  
100% Chardonnay.



**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.



**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

