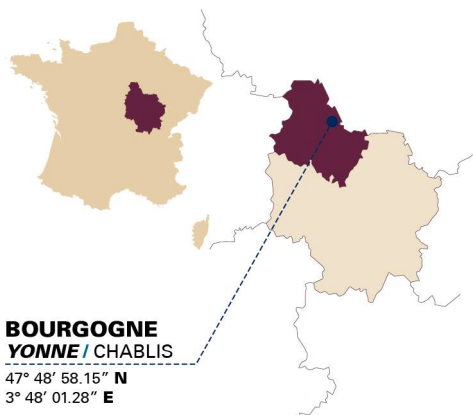


CHABLIS LES CLOS

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.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in botti di rovere e in vasche di acciaio inox. Affinamento su fecce fini nelle stesse botti e vasche.



COLORE

Oro intenso.



PROFUMO

Intenso, minerale ed estremamente fine.



ABBINAMENTI

Perfetto con salmone affumicato, insalata di aragosta, vitello e funghi porcini, formaggio stagionato. Temperatura di servizio: 10-12 °C

