



Laroche - Chablis

2022

● Bourgogne

Chablis AOP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**12°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

Chardonnay

Vif et sec



Domaine

La famille Laroche produit et élabore des vins de Chablis depuis 1850. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 90 hectares de vignes sur les plus beaux crus de Chablis. En effet, on compte 10 Premiers Crus Climats, 3 climats de Grands Crus ainsi que la Réserve de l'Obédience, un assemblage unique issu des Blanchots.



Vinification

Les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique. Le moût repose ensuite pendant 12 heures à une température entre 12 et 15°C, dans de larges cuves accélérant la sédimentation naturelle et permettant d'obtenir un moût très clair. La fermentation malolactique est réalisée en cuves inox pendant 15 jours à 16°C. S'en suit alors l'élevage qui durera de 4 à 6 mois sur lies fines en cuves inox.



Dégustation

Une robe d'un or pâle. Il présente un nez frais, vif et minéral. Sa bouche se révèle fraîche et harmonieuse parfumée de notes de fruits blancs.



Conseil de service

Il s'accommode bien aux fruits de mer, aux huîtres, aux poissons préparés simplement, à la sole meunière ainsi qu'au turbot grillé. Ce vin se consomme à 8-10°C.