



DOMAINE LAROCHE CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS CHABLIS GRAND CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Fermentación: 3 semanas 20 grados. 30% en tonel de roble Francés de 3 a 4 años, 70% en tonel en acero inoxidable.

Reposo: 9 meses con sus lías. 30 % en tonel de roble Francés de 3 a 4 años.

Capacidad de Guarda: 10-12 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color de buena intensidad, dorado y brillante.



Aroma de gran riqueza, con notas de miel y pan tostado, frutas tropicales maduras y un ligero toque de vainilla.



Confirma su complejidad con sabores a frutas tropicales, mantequilla, avellana, piedra mojada, intenso y largo final.



Crustaceos, Salmon, Pescados con mantequilla y Carnes blancas.



La Bodega

Los vinos de Domaine Laroche fueron creados por Jean Victor Laroche en 1850. Cinco generaciones más tarde, Michel Laroche, el propietario actual, se encarga del viñedo con más de 100 hectáreas repartidas sobre 4 apelaciones de Chablis de las cuales 5.99 son clasificadas como Grand Cru.

Domaine Laroche está involucrado en un enfoque a gran escala de la sostenibilidad que implica una viticultura respetuosa con el medio ambiente.