



DOMAINE LAROCHE CHABLIS LES CHANOINES CHABLIS AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Los racimos enteros se recogen en una prensa neumática, luego se reposan durante 12 horas a una temperatura de 12 a 15°C en tanques anchos especialmente diseñados. 15 días de fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable. Crianza media de 6 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color oro pálido.



Nariz juvenil, punzante con matices minerales.



Paladar fresco y armonioso. Con sabores de fruta blanca y flores primaverales.



Disfrútalo como aperitivo o con ensalada de gambas y berros, comida japonesa u ostras.

Les Chanoines fueron los primeros monjes que elaboraron vino en Chablis, en las bodegas de la Obédiencerie. Esta cuvée es un homenaje a ellos.


Domaine Laroche
CHABLIS
depuis 1850

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.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com