



DOMAINE LAROCHE CHABLIS PREMIER CRU 'LA CHANTRERIE'
CHABLIS PREMIER CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: 9 meses de crianza sobre lías finas en acero inoxidable para la mayoría de los vinos y 12% en barrica de roble.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado brillante.



Nariz intensa con toques de almendra y flor blanca.



Este Premier Cru ofrece un buen equilibrio de sabores sutiles de frutas blancas y elegancia fresca.



Disfrútalo con ensalada de vieiras y berros, cigalas o queso de cabra maduro.



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.