



## DOMAINE LAROCHE CHABLIS GRAND CRU LES CLOS 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 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color Oro pálido.



En nariz sutiles notas de flores blancas. Equilibrio de frutas blancas y fresca viva.



Un toque largo en boca con mineralidad fina. Muy elegante con un potencial de guardia elevado.



Crustaceos, Salmón, 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.