



DOMAINE LAROCHE CHABLIS GRAND CRU LA RÉSERVE DE L'OBÉDIENCE
CHABLIS GRAND CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13,5%.

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

Reposo: Después de 7 a 8 meses de envejecimiento (60% de acero inoxidable, 40% de roble francés, 15% del cual es nuevo), los lotes individuales se mezclan de los mejores vinos y se envejecen durante otros 14 meses.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Claro, brillante, amarillo claro.



Complejo con notas florales y minerales.



Características florales; Un toque aterciopelado sobre el carácter picante del vino.



Crustáceos, salmón, caviar, aves. Quesos de cabra, lobster roll.



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.