







DOMAINE LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN
CHABLIS AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Chardonnay.
Alcohol: 12,5%.
Reposo: 6 meses en tanques de acero inoxidable.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo muy característico con reflejos ligeramente verdes.
-  Aroma de frutas cítricas, sutil y cremoso, con notas minerales clásicas.
-  Ligera sensación de mantequilla en el paladar, con sabores de avellana, piedra de fusil. Su sabor es largo e intenso en boca con un final suave.
-  Platos de mariscos, crustáceos, pescados de río, ensaladas o como aperitivo.


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.