



DOMAINE LAROCHE CHABLIS VAILLONS PREMIER CRU CHABLIS PREMIER CRU AOC.(BOURGOGNE), FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: 9 meses: 15% en barrica de roble y 75% en tanques de acero inoxidable.

Capacidad de Guarda: 4 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo muy brillante.



Aroma de frutas cítricas, sutil y cremoso, con notas de manzanas y heno.



Ligera sensación mineral en el paladar, denso con sabores de avellana y frutas amarillas. Su sabor es largo e intenso con un final armonioso.



Callo de Hacha, Blanquette de Veau y Quesos maduros.



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.