

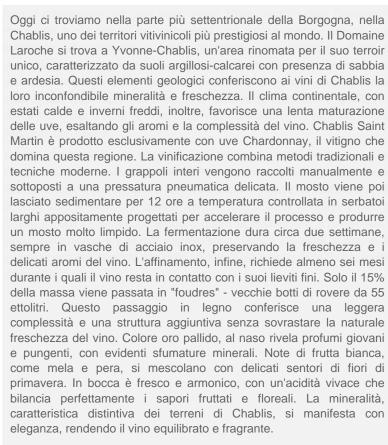
ACQUISTATO IL .....



"Saint Martin" Chablis 2024

2024

## Equilibrato e fragrante



La sede storica di Domaine Laroche occupa uno dei più bei palazzi della Borgogna, l'Obediencerie di Chablis, dimora del IX secolo. Dal 1850 la famiglia Laroche ha prodotto ininterrottamente grandi vini di qualità. Ma la svolta epocale si è concretizzata con la sesta generazione, rappresentata dalla figura di Michel Laroche. Michel, infatti, ha fatto passare gli ettari della proprietà da 6 a 130, buona parte dei quali in collina, sia in aree Grand Cru che Premier Cru di Chablis.



La Vigna

**Terreno** argilloso-calcareo

**Esposizione** Nord-est

Allevamento Densità imp.

II Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Borgogna

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione I grappoli interi vengono raccolti in una pressa pneumatica; 12 ore di sedimentazione a 12-15 °C in serbatoi larghi

> appositamente progettati per accelerarne il processo e produrre succo molto chiaro. 2 settimane di fermentazione a 16 °C in vasche di acciaio inox. Affinamento di 6 mesi sui lieviti fini in vasche di acciaio inox e 15% in "Foudres", grandi botti di

rovere da 55hl di 30 anni.

Sensazioni Colore oro pallido. Il profumo è giovane, pungente con sfumature minerali. Al gusto è fresco, armonico con sapori di frutta

bianca e fiori di primavera. Fruttato ed acidulo, equilibrato e fragrante.