



ACQUISTATO IL

Petit Chablis Michel Laroche et ses enfants 2022

2022

Piacevolezza e mineralità



Per chi non conosce i bianchi minerali della regione di Chablis, questo Petit Chablis Michel Laroche et ses enfants proposto da Domaine d'Henri è un ottimo punto di partenza. Ci troviamo nell'estremo Nord della regione della Borgogna, a pochi chilometri dai primi vigneti della Champagne. La regione è magnifica, e magnifici sono soprattutto i buoni vini bianchi, 100% Chardonnay, che si producono da queste parti. Qui i suoli sono prevalentemente composti da marne calcaree, perfette per la coltivazione della vite. Il clima è decisamente fresco e favorisce la produzione di vini di grande piacevolezza e mineralità. Di colore dorato luminoso, questo Petit Chablis, "Piccolo Chablis", ha sentori di fiori bianchi come il biancospino e l'acacia, mescolati a note di agrumi come il limone e il pompelmo. Il tutto su un fondo piacevolmente minerale. In bocca è vivace ed equilibrato. Un vino fresco e persistente. Perfetto in più di un'occasione, questo Chablis accompagna con soddisfazione pranzi e cene a base di pesce. Ottimo anche con carni bianche, come il pollo o il tacchino, e con i formaggi freschi.

Il Domaine d'Henri ha lontane origini che risalgono addirittura al 1850, quando i nonni dell'attuale proprietario, hanno iniziato a lavorare due soli ettari di vigneto nella regione della Chablis. Siamo nel Nord della Borgogna, ai confini con la regione dello Champagne. Oggi alla guida dell'azienda c'è Michel Laroche che con la sua famiglia rappresenta una tra le più rispettate dinastie vinicole di tutta la Francia. I vigneti aziendali, che ormai possono essere considerati storici, hanno un'età media superiore ai 50 anni. Domaine d'Henri è a tutti gli effetti un'azienda orientata soprattutto alla qualità.

La Vigna

Terreno Argilloso e di natura calcarea

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza

Francia

Uve 100% chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Perfetto con un piatto di frutti di mare, scampi, sogliola.

Vinificazione

Sensazioni Di colore dorato luminoso, al naso ha sentori di fiori bianchi come il biancospino e l'acacia mescolati a note di agrumi quali limone e pompelmo, su sfondo minerale. In bocca si presenta vivace, equilibrato. Un vino fresco e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821