



Domaine Laroche
CHABLIS

depuis 1850



CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS

BOURGOGNE, FRANCIA

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 100ha repartidas sobre 4 apelaciones de Chablis de las cuales 5.99ha son clasificadas como Grand Cru. El Chablis es un vino blanco que se produce exclusivamente en el área del mismo nombre, al norte de Borgoña. Elaborado en un 100% con la cepa Chardonnay en un subsuelo calcáreo-arcilloso y rico en fósiles marinos.

Tipo de vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay

Alcohol: 12,5%.

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

Reposo: 9 meses con sus lías. 30 % en tonel de roble Francés de 3 a 4 años.

Capacidad de añejamiento: 10 a 12 años.

Temperatura de servicio: 11 a 13°C.

Tipo de suelo: Marga, Calcáreo (kimmeridgien).

Apelación: Chablis Grand Cru AOC.

Vista:

Color de buena intensidad, dorado y brillante.

Nariz:

Aroma de gran riqueza, con notas de miel y pan tostado, frutas tropicales maduras y un ligero toque de vainilla.

Boca:

Confirma su complejidad con sabores a frutas tropicales, mantequilla, avellana, piedra mojada, intenso y largo final.

Se recomienda acompañar con:

Crustaceos, Salmon, Pescados con mantequilla y Carnes blancas.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx