



Domaine Laroche
CHABLIS
depuis 1850



FERRER [®]
ASOCIADOS

www.ferrer.com.mx
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162



Puntos de Distinción

- Bodega fue fundada en 1850.
- Durante siglos, los cánones de Domaine Laroche han construido una fuerte reputación por estos vinos gracias a sus viñedos excepcionales y también su sentido de la calidad.
- Referencia de Chablis (Bodega que tiene mayoría de Grands Crus).
- Premio del mejor productor de vino de Francia en 2014.
- Presencia fuerte a nivel Internacional.



Domaine Laroche
CHABLIS
depuis 1850

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. El Chablis es un vino blanco que se produce exclusivamente en el área del mismo nombre, al norte de Borgoña, compuesto en un 100% con la cepa Chardonnay, en un subsuelo calcáreo-arcilloso y rico en fósiles marinos.





Petit Chablis

Petit Chablis (Bourgogne) | Francia



Variedad:

100% Chardonnay.

Reposo:

9 meses. 15% en barricas y 85% en tanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Platillos de mariscos, crustáceos, pescados de río, ensaladas o como aperitivo.

Notas del Sommelier:

Color pajizo pálido, con ribete verde. Zumo de limón y pimienta blanca. Intensa frutalidad y muchos cítricos, lo que lo hace sumamente fresco.



Chablis Saint Martin

Chablis Aoc. (Bourgogne) | Francia



Variedad:

100% Chardonnay.

Reposo:

6 meses en tanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Platillos de mariscos, crustáceos, pescados de río, ensaladas o como aperitivo.

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.



Chablis Vaillons Premier Cru

Chablis 1Er Cru Aoc.(Bourgogne) | Francia



Variedades:

50% Chardonnay Grand Cru, 50% Pinot Noir Grand Cru. (Seleccionado exclusivamente en los viñedos "Grands Crus" clasificados al 100% en la escala de los grandes caldos de Champaña.)

Reposo:

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

Maridaje:

Mariscos, crustáceos, pescados de río, ensaladas o como aperitivo.

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, con sabores de avellana. Su sabor es largo e intenso en boca con un final con armonía.



Chablis Grand Cru Les Blanchots

Chablis Grand Cru Aoc. (Bourgogne) | Francia



Variedades:

40% Chardonnay, 60% Pinot Noir y Pinot Meunier. (35 Crus diferentes)

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.

Maridaje:

Crustáceos, salmón, caviar, aves y quesos de cabra.

Notas del Sommelier:

Color de buena intensidad, dorado y brillante. Aroma de gran riqueza, con notas de miel, frutas maduras y un ligero toque de vainilla. Intenso, potente y fresco. Es un vino muy bien integrado, armonioso y con un largo final en boca.



Importado y distribuido por:
Ferrer & Asociados S.A. de C.V.
Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac,
Del. Miguel Hidalgo, CP. 11320
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162