



VISCONTI43

# LE DOMAINE D'HENRI

Schede tecniche

Le Domaine  
d'Henri

Le Domaine d'Henri

# PETIT CHABLIS MICHEL LAROCHE ET SES ENFANTS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Petit Chablis

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Argilloso e di natura calcarea.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore dorato luminoso.

**Profumo** 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.

**Sapore** In bocca si presenta vivace, equilibrato. Un vino fresco e persistente.

**Abbinamenti** Perfetto con un piatto di frutti di mare, scampi, sogliola.



CHABLIS / FRANCIA

Le Domaine  
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | MICHEL LAROCHE, (enologo) MARGAUX LAROCHE (enologo), CÉLIA HÉMARD (enotecnico)  
DAMIEN DELECHENEAU (consulente tecnico di  
Domaine La Grange Tiphaine nella Loire Valley)



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
GRUPPO MEREGALLI

Le Domaine d'Henri

# CHABLIS SAINT PIERRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Chablis

**Zona produttiva** Insieme di appezzamenti nei comuni di Maligny, Chablis e Fleys.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Argilloso e di natura calcarea.

**Vinificazione** Vinificazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio inox per l'80% e per il 20% in media in botti di rovere da 600 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

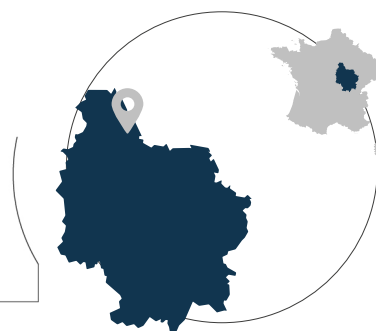
**Colore** Colore dorato con riflessi verdolini.

**Profumo** Al naso è intenso, fresco, fruttato e floreale, con una piacevole e caratteristica nota minerale.

**Sapore** Fine, elegante, potente e vivace, sempre caratterizzato dalla sua mineralità.

**Abbinamenti** Accompagna ostriche cave, crostacei, pesce alla griglia. Perfetto anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio** 12/13° C



CHABLIS / FRANCIA

Le Domaine  
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | MICHEL LAROCHE, (enologo) MARGAUX  
LAROCHE (enologo), CÉLIA HÉMARD (enotecnico)  
DAMIEN DELECHENEAU (consulente tecnico di  
Domaine La Grange Tiphaine nella Loire Valley)



Le Domaine d'Henri

# CHABLIS TROËSMES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Chablis Premier Cru

**Zona produttiva** Sulla collina di Troësmes, parte del Premier Cru Beauroy, sulla riva sinistra del Serein. Appezamenti esposti a sud.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Argilloso e di natura calcarea.

**Vinificazione** Vinificazione con lieviti indigeni.

**Invecchiamento** Invecchiamento per l'80% in vasche d'acciaio inox e per il 20% in botti di rovere da 600 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

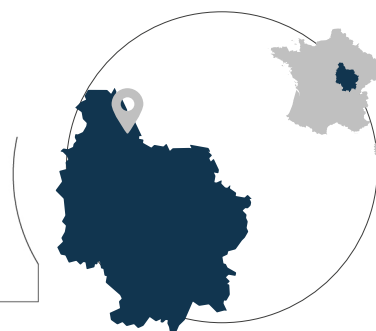
**Colore** Colore dorato.

**Profumo** Il naso è molto marcato Chardonnay, con note di brioche e nocciola.

**Sapore** Il sorso è denso e strutturato.

**Abbinamenti** Perfetto con un piatto di frutti di mare, scampi, sogliola o un formaggio vaccino.

**Temperatura di servizio** 13/14° C



CHABLIS / FRANCIA

Le Domaine  
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | MICHEL LAROCHE, (enologo) MARGAUX  
LAROCHE (enologo), CÉLIA HÉMARD (enotecnico)  
DAMIEN DELECHENEAU (consulente tecnico di  
Domaine La Grange Tiphaine nella Loire Valley)



Le Domaine d'Henri

# CHABLIS L'HOMME MORT VIEILLES VIGNES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Chablis Premier Cru

**Zona produttiva** L'appezzamento Homme Mort si trova nella parte settentrionale del Premier Cru di Fourchame

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Tipologia del terreno** Argilloso e di natura calcarea.

**Vinificazione** Vinificato generalmente per 3/4 e 2/3 in vasche di acciaio inox e per l'altra parte in botti da 600 litri, botti da 1800 litri e giare di gres da 1200 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

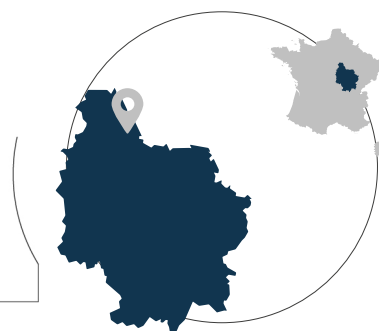
**Colore** Colore dorato.

**Profumo** Al naso è affumicato, con ricordi sottobosco.

**Sapore** La bocca vivace ed equilibrata, allungata da una bella acidità, esprime la nobiltà della denominazione.

**Abbinamenti** È l'accompagnamento perfetto per un rombo o una bella costoletta di vitello in padella.

**Temperatura di servizio** 14/15° C



CHABLIS / FRANCIA

Le Domaine  
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



VITIGNI | CHARDONNAY



ENOLOGO | MICHEL LAROCHE, (enologo) MARGAUX  
LAROCHE (enologo), CÉLIA HÉMARD (enotecnico)  
DAMIEN DELECHENEAU (consulente tecnico di  
Domaine La Grange Tiphaine nella Loire Valley)

