



LE DOMAIN 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.

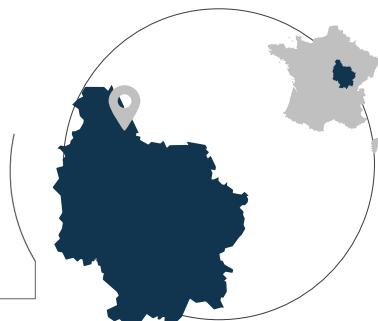
Profumo Al naso ha sentori di fiori bianchi come il biancospino e l'acacia mescolati a note di agrumi quali limone e pompelmo, su sfondo minerale.

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



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



VITIGNI | CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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.

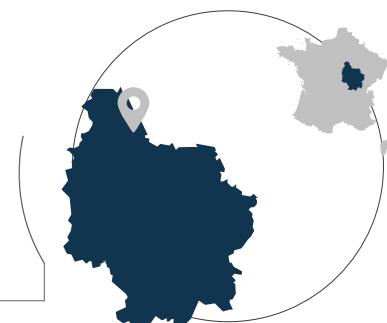
Sapore Fine, elegante, potente e vivace, sempre caratterizzato dalla sua mineralità.

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



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



VITIGNI | CHARDONNAY



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

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. Apprezzamenti 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 nocciole.

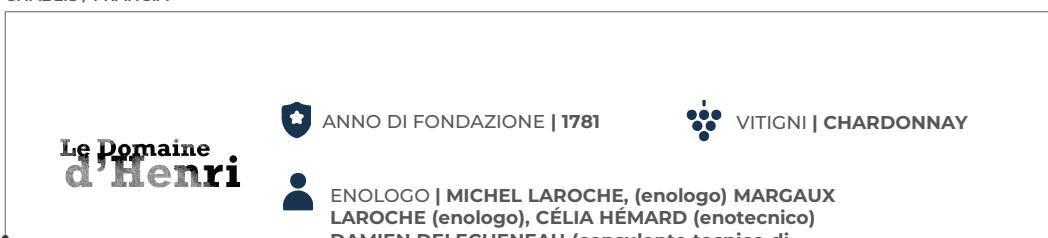
Sapore Il sorso è denso e strutturato.

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



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



VITIGNI | CHARDONNAY



Le Domaine d'Henri

CHABLIS L'HOMME MORT VIELLES 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.

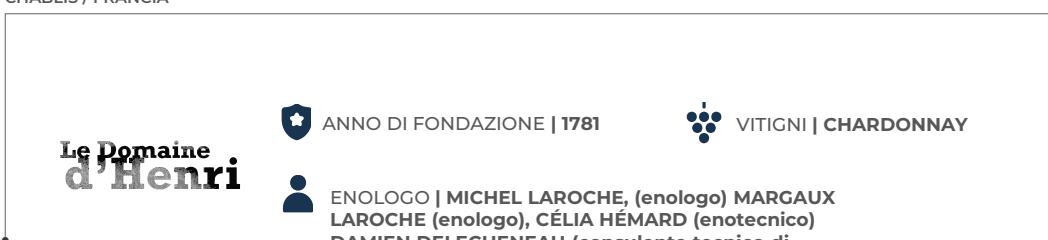
Sapore La bocca vivace ed equilibrata, allungata da una bella acidità, esprime la nobiltà della denominazione.

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

Temperatura di servizio 14/15° C



CHABLIS / FRANCIA



Le Domaine
d'Henri



ANNO DI FONDAZIONE | 1781



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



VITIGNI | CHARDONNAY

