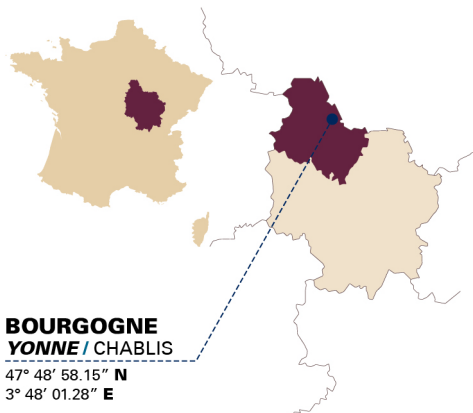




Domaine Laroche  
CHABLIS  
À L'OBDIENCERIE

## PETIT CHABLIS

### CHABLIS / CHABLIS



BOURGOGNE  
YONNE / CHABLIS

47° 48' 58.15" N  
3° 48' 01.28" E

La sede storica di Domaine Laroche occupa uno dei più bei palazzi della Borgogna, l'Obediencerie di Chablis, dimora del IX secolo. Dal 1850 la famiglia Laroche ha prodotto ininterrottamente grandi vini di qualità; ma la svolta epocale si è concretizzata con la sesta generazione nella figura di Michel Laroche nel 1967. Basti pensare che Michel ha fatto passare gli ettari della proprietà da 6 a 130, per di più con una gran parte situata sulla collina dei grand crus e dei premier crus di Chablis. La filosofia produttiva è rimasta quella di cercare sempre l'eccellenza sia in vigna sia in cantina.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1850



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
130 Ha



**ENOLOGO**  
GRÉGORY VIENNOIS



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
32,625,000



**VITIGNI**  
CHARDONNAY



**TIPOLOGIA**  
Vino bianco – AOP Petit Chablis



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Chablis



**VITIGNO**  
100% Chardonnay.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

I grappoli interi vengono raccolti in una pressa pneumatica; 12 ore di sedimentazione a 12-15 °C in serbatoi larghi appositamente progettati per accelerarne il processo e produrre succo molto chiaro. 2 settimane di fermentazione a 16 °C in vasche di acciaio inox. Affinamento di 6 mesi sui lieviti fini in vasche di acciaio inox.



**COLORE**  
Limone chiaro.



**PROFUMO**  
Naso fruttato e fragrante.



**SAPORE**  
Vivace e minerale con sentori di frutta bianca. Finale fresco.



**ABBINAMENTI**  
Perfetto sia come aperitivo che con frutti di mare e pesce. Temperatura di servizio: 10-12 °C

