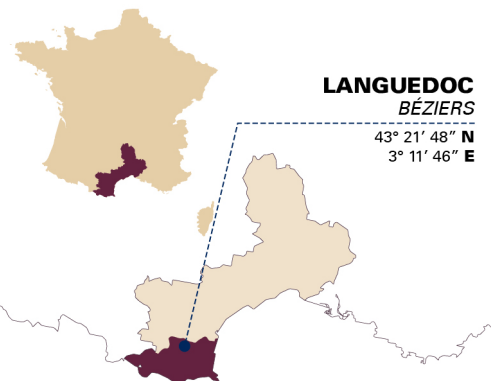


CHARDONNAY RÉSERVE

BÉZIERS / LANGUEDOC



Mas la Chevalière è dal 1995 l'azienda in Languedoc di Domaine Laroche. La cantina si trova nella valle dell'Orb e incarna alla perfezione lo stile e la filosofia di Laroche, che ha voluto portare la sua esperienza nella gestione dello Chardonnay anche in questo angolo del Sud della Francia: qui, infatti, clima e suolo sono perfetti per questo vitigno. I principi del lavoro sono quelli tipici della cantina di Chablis: cura della materia prima e attenzione in ogni passaggio, dalla vendemmia alla vinificazione. Oltre allo Chardonnay sono coltivate le principali varietà del luogo, dal Grenache al Syrah, e ogni bottiglia è legata indissolubilmente al suo territorio, mantenendo lo stile unico di Laroche.



ANNO DI FONDAZIONE

1995



ESTENSIONE TERRITORIO

40 Ha



VITIGNI

CHARDONNAY – PINOT NOIR



ENOLOGO

STÉPHANE
MARQUIER



TIPOLOGIA

Vino bianco – Vin de France



ZONA DI PRODUZIONE

Limoux



VITIGNO

100% Chardonnay



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni composti principalmente da argilla e calcare.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia viene eseguita rispettando la maturità delle diverse parcelle. Pressatura dei grappoli interi conservando solo l'80% dei mosti. Successivamente avviene una decantazione statica a freddo (8-10°C) per 24 ore. La vinificazione avviene in modo tradizionale, per il 60% in vasche di acciaio inox e per il 40% in demi-muids e barrique. La fermentazione malolattica è parziale avviene nei demi-muids. L'affinamento sui lieviti è di circa 6-8 mesi negli stessi contenitori usati per la vinificazione.



COLORE

Colore giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Al naso emergono note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.



SAPORE

Al palato si percepiscono aromi di agrumi e scorza di limone, accompagnati da una bella mineralità. Il finale è lungo e fresco.



ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo o in abbinamento a carni bianche, pesce e frutti di mare..
Temperatura di servizio: 10-12 °C.

