

domaine Laroche Chablis les Chanoines 0.75l

» Vína



Domaine Laroche
CHABLIS
A L'OBÉDIENCE

Kód produktu

F0700616

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstované na vinicích francouzské vinařské oblasti Bourgogne - Chablis - suché

Čistá, intenzivní a ovocná vůně s jemnými tóny zralých jablek, citrusů a minerálů. No, máte dost, bohaté, jiskřivé, živé, pevné s minerální strukturou a v závěru s harmonickou směsí a dotykem medu. Doporučujeme jako osvěžující aperitiv, s předkrmy, úpravou sladkovodních ryb nebo s mořskými plody. Ideální teplota by měla být 12-14°C.

Fermentace v nerezových tancích, poté zde zraje 4-6 měsíců na kvasných kalech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

domaine Laroche Chablis les Chanoines 0.75l

» Vína

Popis

Historie Domaine Laroche se datuje do roku 1850 a prolíná se tak velmi úzce s historií vín z Chablis. V té době se začaly profilovat nejlepší oblasti, metody pro pěstování vinné révy se často přizpůsobovaly drsným podmínkám každé z nich. Revoluce vinifikačních metod, spolu se zavedením moderních vinařských technologií, umožnil Domaine Laroche plně rozvinout čistý a minerální charakter vín. Historie vinařství Laroche začíná rokem 1850, kdy Jean-Victor Laroche vyrábí své první vlastní víno. Od té doby má tento vinařský dům sídlo v dřívějším klášteře z 9. století jménem L' Obediencerie. Díky vynalézavosti původních mnichů je toto místo zároveň považováno za rodiště vín typu Chablis. Domaine Laroche byl a stále je v každém ohledu průkopníkem výroby vín v Chablis. Dnes má tento vinařský dům sídlo v dřívějším klášteře z 9. století jménem L' Obediencerie a patří se svými 100 hektary vinic mezi zdejší významná vinařství se skvělou reputací. Chablis je pro vinohradnictví výjimečnou a v podstatě unikátní oblastí. Zdejší podloží se nazývá „Kimmeridgian“. Má vysoký podíl vápence, což přispívá k minerálním vlastnostem zdejších vín. Malé oblázky pak zajišťují efektivní odvod vody a jíl udržuje ideální vlhkost půdy. Sluneční expozice je klíčovým hlediskem každého ročníku. Klima, půda a vinná réva - to jsou rozhodující prvky, k teré určují kvalitu vín v Domaine Laroche. Práci ve vinici a vinifikaci přizpůsobují charakteristice vinic a jednotlivým ročníkům. Cílem je zachovat charakteristickou strukturu, jemnost a minerální charakter vín.

Hlavní parametry

Značka	Laroche
Druh	aristokratické Burgundské víno
Detail	aristokratické Chablis & terroir vápencové půdy s mořskými zkamenělinami
Barva	bílá
Ročník	2018
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Chardonnay
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Domaine Laroche. 22 Rue Louis Bro, 89800 Chablis, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.