

## Les Blanchots

*Chablis AOC, Grand Cru, Domaine Laroche, Frankreich*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausdrucksstark, fein
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Krustentiere, Hummer, und Krabben
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 01 44

### Charakteristik

In der Nase kräftige mineralische Noten und Aromen von Pfirsich und Melone. Am Gaumen Honig- Gebäck- und Backgewürzaromen. Der Nachhall ist sehr angenehm fein und fruchtig.

### Klima/Terroir

Die Weinberge liegen südlich von Chablis. Das spezielle Terroir besteht aus einer weißen Tonschicht und kalkhaltigen Böden. Die Süd-West-Ausrichtung erlaubt es den Trauben langsam zu reifen und verleiht den Weinen der Domaine Laroche somit einen besonders feinen Charakter.

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Traube sanft gemahlen, mehrere Stunden mazeriert und anschließend schonend gepresst. Das anschließende Blending erfolgt immer im Juni unter Hinzunahme der besten Weine des Grand Cru Blanchots.

### Das Weingut

Das Weingut Domaine Laroche ist ein Familienunternehmen, das als eins der besten Weingüter in Frankreich gilt. An der Spitze des Unternehmens ist Michel Laroche, die fünfte Generation der Familie der Winzer. Dank ihm wurde das Weingut von 6 auf etwa 100 Hektar ausgebaut. Das Herz des Unternehmens befindet sich im mittelalterlichen Kloster Obédiencerie, in mitten der Stadt Chablis. Michel Laroche pflegt eine Politik der natürlichen Weinherstellung, aber legt auch sehr viel Wert auf Innovation. So bringen sie ihre Weine mit kühnen aber auch kalkulierten Innovationen, auf prestigeträchtige Weinkarten und die besten Restaurants und Hotels der Welt.

