

Les Chanoines

Chablis AOC, Domaine Laroche, Frankreich



| | |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Chardonnay |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | harmonisch, frisch, fruchtig |
| Alkohol: | 12 vol. % |
| Serviertemperatur: | 8-10 °C |
| Servierempfehlung: | zu weißem Fleisch, Meeresfrüchten wie Austern und Muscheln, und Foie Gras |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 11 01 40 |

Charakteristik

In der Nase komplexe und frische Aromen von Citrusfrüchten sowie frische Blumen und ein Hauch von Anis. Am Gaumen komplex und intensiv, mit schönen Fruchtnoten wie Apfelblüten und Nuancen von Honig. Sehr langer und beständig fruchtiger Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen mit südlicher Ausrichtung kurz vor der Stadt Chablis. Die Böden sind besonders kalkhaltig. Dies verleiht den Weinen der Domaine Laroche ihre eleganten und mineralischen Züge.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei 12-15°C für 12 Stunden kalt mazeriert. Danach wird dieser elegante Weißwein teils in Edelstahl tanks und teils in Französischen Eichenfässern für drei Wochen zur Fermentation gegeben. Anschließend Lagerung für 9 Monate teils in Edelstahl tank und teils in Französischen Eichenfässern.

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 Obediencerie, inmitten 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 in die besten Restaurants und Hotels der Welt.

