



Laroche Chardonnay

L

PAYS D'OC - FRANKRIKE

Hvitvin

Produsenten

Domaine Laroche har røtter fra 1850 og har vært blant de sentrale husene i utviklingen av moderne Chablis og bidragsyterne i konsortiet i Chablis.

Vinhuset Laroche består i dag av to deler: Domaine Laroche som er eiendommen i Chablis hvor de eier 90 hektar med vinmarker samt Laroche-Mas La Chevalier, som er negociantvirksomheten med hovedsete og stort vineri i Languedoc.

Druer

Chardonnay 100%

Produksjonsmetode

For å bevare fruktigheten foregår gjæringen ved lav temperatur og den fatlagres derfor heller ikke. Temperturkontrollert gjæring i 15 dager ved 18 C. Tankoppbevart i 6 mnd før tapping i tillegg 1 mnd flaskemodning før salg vinen slippes for salg.

Smaksbeskrivelse

Vinen har en flott aromatisk duft med blomster, røde epler og sitrus. Smaken av vinen er middels fyldig og frisk med preg av eple og sitrus, god konsentrasjon og lengde i ettersmaken. Klassisk vin som anbefales spesielt til retter med skaldyr og skjell og kan gå godt med fiskeretter uten for fete sauser. Passer også ypperlig som aperitiff.

PASSER TIL



Skaldyr



Fisk



Ost

ÅRGANG
2022

PRIS
139,90 NOK

VOLUM
0,75 l

VINMONOPOL
635801

SORTIMENT
Basisutvalget

ALKOHOL
12%

SUKKER
3g/l

SYRE
6g/l

