Domaine Laroche

CHABLIS

depuis 1850



Presentación Bodega



Domaine Laroche
CHABLIS
depuis 1850

La Bodega

Los vinos de Domaine Laroche fueron creados por Jean Victor Laroche en 1850. Cinco generaciones más tarde, Michel Laroche, el propietario actual, se encarga del viñedo con más de 100 hectáreas repartidas sobre 4 apelaciones de Chablis de las cuales 5.99 son clasificadas como Grand Cru.

El Chablis es un vino blanco que se produce exclusivamente en el área del mismo nombre, al norte de Borgoña, compuesto en un 100% con la cepa Chardonnay, en un subsuelo calcáreo-arcilloso y rico en fósiles marinos.

Domaine Laroche está involucrado en un enfoque a gran escala de la sostenibilidad que implica una viticultura respetuosa con el medio ambiente.

Puntos de Distinción

- Bodega fue fundada en 1850.
- Durante siglos, los cánones de Domaine Laroche han construido una fuerte reputación por estos vinos gracias a sus viñedos excepcionales y también su sentido de la calidad.
- Referencia de Chablis (Bodega que tiene mayoría de Grands Crus).
- Premio del mejor productor de vino de Francia en 2014.
- Presencia fuerte a nivel Internacional.



CHABLIS SAINT MARTIN

CHABLIS AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 6 meses en tanques de acero inoxidable.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo muy característico con reflejos ligeramente verdes. Aroma de frutas cítricas, sutil y cremoso, con notas minerales clásicas. Ligera sensación de mantequilla en el paladar, con sabores de avellana, piedra de fusil. Su sabor es largo e intenso en boca con un final suave.

Maridaje: Platillos de mariscos, crustáceos, pescados de río, ensaladas o como aperitivo.



CHABLIS PREMIER CRU 'LA CHANTRERIE'

CHABLIS PREMIER CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 9 meses de crianza sobre lías finas en acero inoxidable para la mayoría de los vinos y 12% en barrica de roble.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color dorado brillante.
Nariz intensa con toques de almendra y flor blanca. Este Premier Cru ofrece un buen equilibrio de sabores sutiles de frutas blancas y elegancia fresca.

Maridaje: Disfrútalo con ensalada de vieiras y berros, cigalas o queso de cabra maduro.



CHABLIS VAILLONS PREMIER CRU

CHABLIS PREMIER CRU AOC.(BOURGOGNE), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 9 meses: 15% en barrica de roble y 75% en tanques de acero inoxidable.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo muy brillante.
Aroma de frutas cítricas, sutil y cremoso, con notas de manzanas y heno.
Ligera sensación mineral en el paladar, denso con sabores de avellana frutas amarillas. Su sabor es largo e intenso con un final armonioso.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Callo de Hacha, Blanquette de Veau y Quesos maduros.



CHABLIS GRAND CRU LES BLANCHOTS

CHABLIS GRAND CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

*

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 9 meses con sus lías. 30 % en tonel de roble Francés de 3 a 4 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color de buena intensidad, dorado y brillante.
Aroma de gran riqueza, con notas de miel y pan tostado, frutas tropicales maduras y un ligero toque de vainilla. Confirma su complejidad con sabores a frutas tropicales, mantequilla, avellana, piedra mojada, intenso y largo final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Crustaceos, Salmon, Pescados con mantequilla y Carnes blancas.



CHABLIS GRAND CRU RÉSERVE DE L'OBÉDIENCE

CHABLIS GRAND CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: Después de 7 a 8 meses de envejecimiento (60% de acero inoxidable, 40% de roble francés, 15% del cual es nuevo), los lotes individuales se mezclan de los mejores vinos y se envejecen durante otros 14 meses.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Claro, brillante, amarillo claro.
Complejo con notas florales y minerales. Características florales; Un toque aterciopelado sobre el carácter picante del vino.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Crustáceos, salmón, caviar, aves. Quesos de cabra, lobster roll .



CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

CHABLIS GRAND CRU AOC. (BOURGOGNE), FRANCIA.

Variedad: 100% Chardonnay.
Reposo: 9 meses con sus lías. 30 % en tonel de roble Francés de 3 a 4 años.
Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12º C

Notas del Sommelier: Color Oro pálido.
En nariz sutiles notas de flores blancas. Equilibrio de frutas blancas y frescura viva.
Un toque largo en boca con mineralidad fina. Muy elegante con un potencial de guardia elevado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Crustaceos, Salmon, Pescados con mantequilla y Carnes blancas.







EVEREST

WINES & SPIRITS

8848

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso