



## Laroche - Chardonnay

2022

● Languedoc-Roussillon  
Pays d'Oc IGP

- **Format** : ..... 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** : .....13°
- **Allergène** : .....Sulfites

**Cépage**  
Chardonnay

# Vif et sec



### Domaine

Ce vin provient de vignes issues de l'agriculture biologique impliquant donc l'utilisation de produits naturels pour traiter la vigne et excluant les pesticides et les herbicides chimiques. Ce mode de culture particulièrement exigeant nécessite un travail manuel du sol et des vignes de longue haleine. Le résultat se retrouve dans le verre avec un meilleur rendu du fruit, un excellent équilibre ainsi qu'une longueur en bouche inégalée grâce à une maturité optimale.



### Vinification

Les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 24 heures à une température de 12 à 15°C pour laisser le temps aux arômes de s'exprimer. Il s'en suit un très léger débourageage statique à froid, et 12 jours de fermentation à 15°C en cuve inox afin de conserver fraîcheur et vivacité.



### Dégustation

Robe brillante aux reflets jaune pâle. Le nez exhale des notes de fruit à chair blanche et de fleur de printemps. En bouche, le fruité délicat se combine à une belle fraîcheur.



### Conseil de service

Le servir à 8-10°C en le dégustant à l'apéritif ou avec des crustacés et des salades d'été. Bel accompagnement de la cuisine japonaise, du poisson cru et des fromages de chèvre frais.