Laroche - Les Vaudevey

Vignoble

Pour la Maison, la recherche de grands terroirs est le fait marquant des vingt dernières années, que ce soit dans le Languedoc, au Chili ou en Afrique du Sud. La première étape est l'acquisition de sites d'exception et la conception de chais adaptés. Le sens de l'innovation, combiné à un profond respect de ses racines, est le fondement de l'esprit de la Maison. Les vignes du domaine sont étendues sur un sol kimméridgien à fortes pentes exposées est/sud, sur près de 10 hectares. Les vignes dorent au soleil du matin et une partie de l'après-midi. Peu sujet aux fortes chaleurs, les vignes de ce coteau bénéficient d'une maturation lente garantissant des arômes délicats tout en finesse.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, avec un tri à l'entrée au chai. La fermentation s'effectue pour 25% en fut de chêne et pour 75% en cuve inox.

Dégustation

Ce vin montre une belle acidité et une belle concentration. Il dévoile beaucoup d'équilibre et de finesse, une impression confirmée par une richesse aromatique de fleurs blanches de bon augure.

Servi à 10-12°C, il se dégustera avec des huitres de pleine mer, du saumon fumé et des fromages affinés.

Cépage :	Chardonnay
Goût et saveur :	Vif et sec
Taux d'alcool :	12°
Allergène :	Sulfites