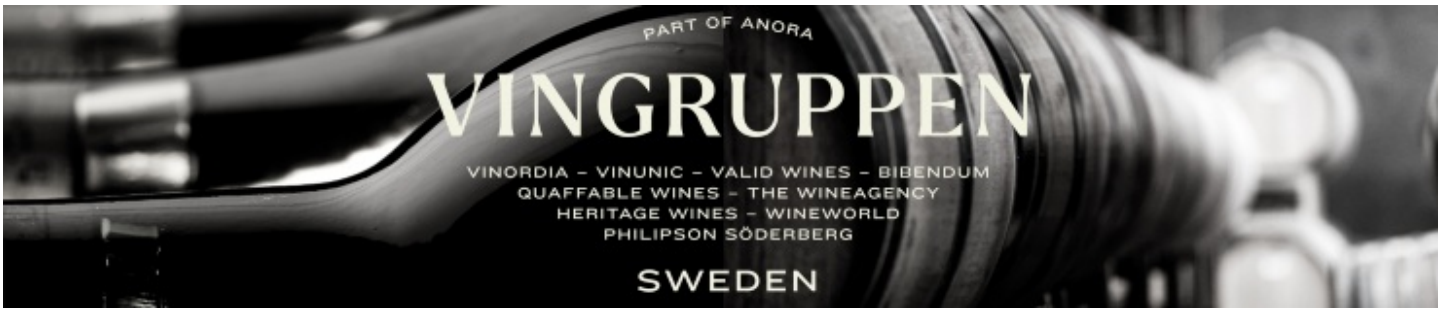



# LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN 2024




**Art. nr** 1019966
**Pris** 252,00 kr exkl. moms
**Storlek** 750 ml
**Producent** Laroche
**Ursprung** Chablis, Frankrike
**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork
**Druvor** Chardonnay 100%%
**Alkoholhalt** 12%
**Sortiment** Restaurang

---

**Karaktär** Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, persika och citron. Den fossilrika kimmeridgeleran tillför Chablis Saint Martin en klassisk mineralitet och friskhet.

**Tillverkning** Vinet har lagrats på sin jästfällning i ståltankar och ekfat om 55 hl (15%) under 6 månader i medeltal. Vinet har också genomgått alkohol- och malolaktisk jäsning.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till lättare rätter med skaldjur som t ex räkor. Prova också till en lättare fiskrätt med härligt krämig sås.

**Information** Årgång 2022 utsattes för frost under början av april men fick begränsade skador. Sommaren var väldigt varm och torr med några välkomna regn vid exakt rätt tidpunkt för vinrankorna. Skörden startade en 26 augusti vilket möjliggjorde att bibehålla betydande mineralitet i vinet. 2022 är en generös årgång både kvantitativt och kvalitativt.

---

## Om producenten
## LAROCHE

Den anrika firman Laroches historia sträcker sig tillbaka till 1850. Firman har sitt säte i hjärtat av byn Chablis och man är en tongivande aktör i regionen.

Huvudkontoret ligger i det tidigare munkklostret l'Obédiencerie de Chablis. I byggnaden, vars äldsta delar dateras till 800-talet har relikerna från helgonet Saint-Martin förvarats. Det också finns en fungerande vinpress från 1200-talet och källaren används fortfarande för lagring av Laroches viner.

Idag omfattar egendomen i Chablis fem hektar Grand Cru, 17 hektar Premier Cru, 62 hektar Chablis och fem hektar Petit Chablis. Laroche har också en filial i södra Frankrike – Le Chai du Mas La Chevalière, där man samarbetar med långvariga partners med vingårdar i svalare lägen som i la Vallée de l'Orb, Limoux och Cévennes.

Genom att hantera vinrankorna med en fast men varsam hand kan de fortsätta att ge frukt i lika många år, som rankorna i 1er Cru-vingården Vaudevey, där de äldsta rankorna planterades i den för regionen karaktäristiska Kimmeridge-jordmånen redan på 1950-talet.

Druvorna skördas "al dente" och vinmakningen är varsam för att ge precisa viner med tydlig adress.

Laroche erbjuder många nyanser av Chablis och dessutom några svala tolkningar, huvudsakligen av chardonnay och pinot noir, från Laroches filial i södra Frankrike, Mas La Chevalière.