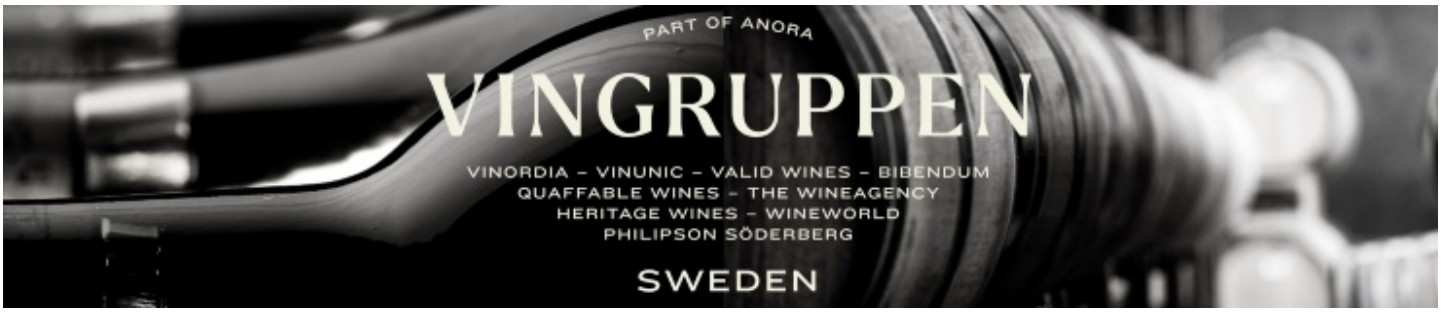
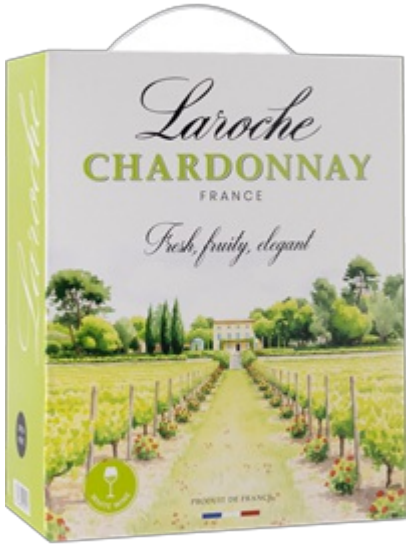


L CHARDONNAY BAG IN BOX 2025

Art. nr 564908
Pris 289,00 kr exkl. moms
Storlek 3000 ml
Producent Laroche
Ursprung IGP Pays d´Oc, Frankrike
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Tappkran
Druvor Chardonnay 100%
Alkoholhalt 13%
Sortiment Systembolagets beställning



Karaktär I glaset ett krispigt vitt vin med sydfransk charm och svala toner av gröna och gula äpplen, solmogen citron och ett örtigt stråk samt en lätt krämighet.

Tillverkning Vinet pressas under översyn på Domaine Laroches egendom. Hela klasar pressas i en pneumatisk press och därefter lämnas vinet att macereras i 12-15°C för att aromerna ska tillföras musten. Under 12 dagar sker sedan jäsningen i 15°C på ståltank. Vinet är lagras sedan på ståltank för att behålla sin friska frukt.

Passar till Detta vinet är härligt som en aptitretare eller som att serveras till skaldjur, som t ex havskräftor. Prova det också till en torr getost - naturligtvis med ursprung Frankrike. Serveras vid temperatur 10-12°C.

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.