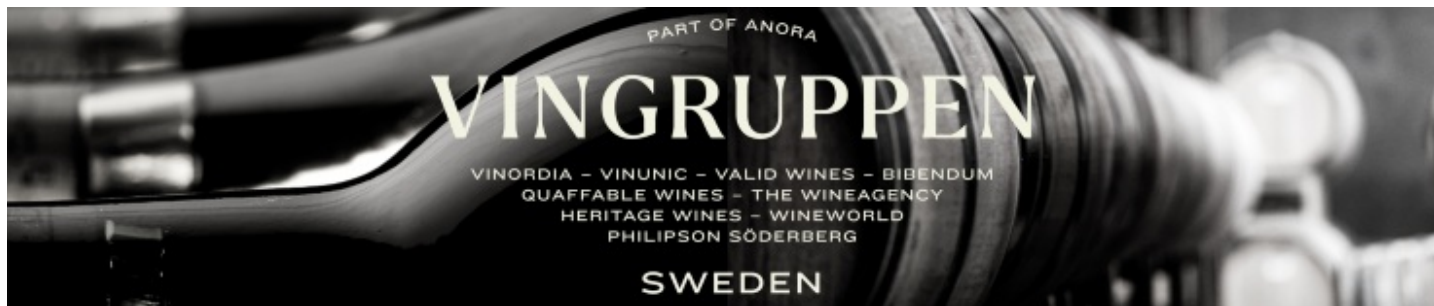




DOMAINE LAROCHE RÉSERVE L'OBÉDIENCE 2018

Art. nr 1034804

Pris 999,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Laroche

Ursprung Chablis, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,9%

Karaktär I smak och doft slås man av den typiska, blommiga karaktären från Blanchots. Efter detta följer en intensiv mineralton i lager med vit frukt. En remarkabel komplexitet i aromerna öppnar sig med en fullödlig eftersmak. Vinet harmoniserar sig än mer efter 4-5 år och visar upp hela sin potential om den tillåts att lagras under 10-12 år.

Tillverkning Efter skördens korta vila jäses vinet i 20°C under 3 veckors tid. 9 månader följer i ekfat från Bourgogne - och efter detta alkohol- och malolaktisk jäsning. Den slutgiltiga blandingen sker i ståltank och vinet lagras sedan i ca 6 månader innan det försiktigt buteljeras med en ytterst liten koncentration av svavel och med en varsam filtrering.

Passar till Serveras gärna till en härligt krämig fiskrätt. Gärna till en elegant hummersallad eller varför inte till en lagrad ost från trakten av vingården. Serveras gärna vid 10-12°C

Information Sommaren var ovanligt torr och med temperaturer över det normala (>37°C). Detta gjorde att veraison - när druvorna skiftar från grönt till färg - avancerade med 8 dagar jämfört med året innan. Efter två utmanande år med -50% av skörden så ses 2018 fram emot i kvalitet och en kvantitet som är mer normal (Årgången 2018 ser ut att vara likvärdig år 2015).

