



Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Vaudevey 2006

Cépage:
100% Chardonnay

Terroir:
Domaine Laroche détient 9.96 hectares de cette appellation qui en compte 35.66. Sur un coteau kimméridgien à fortes pentes, exposé est / sud, les vignes dorment au soleil du matin et une partie de l'après midi. Les fortes chaleurs ne sont pas omniprésentes sur ce coteau, d'où une maturation lente garantissant des arômes délicats tout en finesse.

Date de récolte:
Troisième tiers de septembre.

Pressurage:
Les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 12 heures à une température de 12 à 15°C dans de larges cuves spécialement conçues à cet effet qui accélèrent la sédimentation naturelle et permettent donc de réduire la quantité de SO2 utilisée.

Levures:
Sélectionnées.

Fermentation:
2 semaines à 17°C. 12% en fûts de chêne français, 88% en cuve inox.

Fermentation malolactique:
70%.

Maturation:
9 mois. 12% en fûts de chêne français, 88% en cuve inox.

Collage:
Bentonite.

Embouteillage:
Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	12.60 %
Acidité:	3.6 g/L
pH:	3.35
Sucre résiduel:	2 g/L

Millésime : Le mois de Juillet a été chaud mais heureusement, la fraîcheur du mois d'Août a préservé l'acidité des baies. Un mois de septembre ensoleillé a permis d'atteindre une bonne maturité sur l'ensemble du vignoble. Les degrés naturels étaient suffisants pour ne pas avoir recours à la chaptalisation. Les 2006 devraient avoir une belle garde.

Dégustation:



Or intense



Riche, fin et précis avec des notes de pamplemousse



Elégante et raffinée, la finale est très persistante