

## Domaine Laroche Chablis Grand Cru Les Clos 2006



**Cépage:**  
100% Chardonnay

**Terroir:**  
Domaine Laroche détient 1.12 hectares de cette appellation qui en compte 26.33. Les Clos font face au village de Chablis exposés plein sud. Cette exposition et le sol calcaire du Kimméridgien typique de Chablis vont conférer aux raisins l'élégance aromatique ainsi que la puissance minérale caractéristique d'un grand cru.

**Date de récolte:**  
Fin septembre.

**Pressurage:**  
Les grappes entières sont pressées 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.

**Levures:**  
Sélectionnées.

**Fermentation:**  
3 semaines à 20°C. 30% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne, 70% en cuve inox.

**Fermentation malolactique:**  
70%.

**Eleavage:**  
9 mois sur les lies avec batonnage. 30% en fûts de chêne français de 3 à 4 ans d'âge en moyenne et 70% en cuve inox.

### Analyses:

Alc/Vol:	12.5%
Acidité:	3.3 g/L
pH:	3.4
Sucre résiduel:	2.2 g/L

**Collage:**  
Bentonite.

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

**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 maturité.

### Dégustation:



Jaune vert éclatant.



Frais et complexe. Citronné et floral avec des notes d'anis étoilé.



Harmonieuse, puissante et structurée. Profusion d'arômes.