

LAROCHE CHARDONNAY PAYS D'OC 2022

Le grand classique signé Laroche. Invariablement doté d'un fruité frais et élégant.

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

Principalement dans la Vallée de l'Orb, à Limoux et dans le Nord du Gard. Réputée pour ses eaux de source, la vallée de l'Orb possède un micro-climat qui permet une maturation complète des raisins sans rien perdre de fraîcheur. Les vins blancs sont fruités et nerveux, les rouges souples et denses.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les grappes entières sont déposées dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 24 heures à une température de 12°C à 15°C pour laisser le temps aux arômes de s'exprimer. S'ensuit 12 jours de fermentation à 15°C en cuves inox pour conserver la fraîcheur et la vivacité. Un élevage sur lies fines en cuves inox durant environ 5 mois est nécessaire pour l'élaboration de ce vin.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a été très précoce avec des records de température, cependant légèrement atténuée par la proximité de la mer. Pas de stress hydrique grâce aux pluies de printemps à l'exception des jeunes vignes qui ont été récoltées plus tôt le 12 août La chute des acidités dès les premiers jours d'août ainsi que la dégustation des baies confirmant un grand potentiel aromatique sans aucune note végétale ont été décisifs pour déclencher la récolte. Ce faisant, les chardonnay de la plaine ont été vendangés en 7 jours entre le 16 et le 22 août, suivis par les Sauvignon, les Pinot Noir et les Chardonnay d'altitude du secteur de Limoux, notamment pour l'élaboration de notre cuvée Réserve. Les Chardonnay dont l'état sanitaire était parfait présentent un très beau potentiel, les Sauvignon sont très aromatiques et les Pinot Noir ont une belle présence en bouche et de jolies couleurs.

DÉGUSTATION

Robe couleur or, brillante. Le nez dévoile des notes de fruits blancs. La bouche est fraiche et fruitée.

ACCORDS

A déguster en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer.

CONSEILS DE SERVICE

10-12°C











