

LAROCHE LE PETIT CHARDONNAY 2022

Fort de son savoir-faire et de son expérience avec le cépage Chardonnay, Laroche lance une cuvée rafraîchissante et légère, à petit degré 9,5 % en Pays d'Oc, sur le millésime 2020. L'élaboration de ce vin est issue d'un constat : boire de manière « plus responsable », une préoccupation grandissante chez certains consommateurs.



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

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.

VINIFICATION

Les vendanges et le pressurage se font la nuit pour éviter l'oxydation et limiter l'utilisation de soufre. S'ensuit un débouillage léger et une fermentation lente. L'élevage se déroule sur lies fines pendant 4 à 5 mois. Un petit pourcentage est élevé sous bois (7,5 %). Après l'élevage, 20 % d'alcool sont retirés par l'utilisation d'une technique très respectueuse du vin, en préservant son potentiel aromatique.

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

Le vin s'exprime en bouche avec beaucoup de légèreté. Des notes de fruits à chair blanche et florales dominent. C'est un vin rafraîchissant et gourmand.

ACCORDS

A servir frais en apéritif, en accompagnement de salades colorées et de poissons vapeur.

CONSEILS DE SERVICE

8°C-10°C.



follow us online



Larochewines
www.larochewines.com

