

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LAROCHE - LA CHEVALIÈRE

Laroche Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Pressoir pneumatique, puis repos pendant 24 heures à une température de 12°C à 15°C. 12 jours de fermentation à 15°C en cuves. Élevage sur lies fines en cuves Inox durant environ 5 mois.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 800 000

Élevage : Acier

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante dorée.

Nez : Notes de fruits à chair blanche et d'agrumes.

Bouche : Fraîche et fruitée, présentant une finale saline. Profil droit, doté d'une belle acidité et minéralité.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer.

Conditionnement : 75 cl



LAROCHE - LA CHEVALIÈRE - 12 route de Murveil - 34500 BÉZIERS

+33 (0)4 67 49 88 30 - info@larochewines.com - larochewines.com/fr/mas-la-chevaliere