

Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Montmains 2019 i tillfälliga sortimentet
Den 6 juli lanseras en riktigt klassisk chablis i Systembolagets tillfälliga släpp: Domaine
Laroche Chablis Premier Cru Les Montmains 2019. Vinet kostar 309 kronor och har
artikelnummer 96146.



Chablisproducenten Domaine Laroche grundades redan år 1850 och har alltid haft en fantastisk balans mellan tradition och aktualitet. De värnar om de unika förutsättningarna gällande terroir i Chablis, samtidigt som de tagit tåten gällande innovation i en annars traditionsbunden region. Egendomen äger idag 90 hektar vinodling i Chablis, inklusive imponerande 21 hektar Premier Cru-vingårdar och sex hektar Grand Cru-vingårdar. Detta gör Domaine Laroche till en av regionens större aktörer, som dessutom jobbar aktivt med hållbar utveckling. Deras viner utmärks av elegans och görs på druvor som har uppnått perfekt mognad. De arbetar med en särskilt försiktig ekfatshandling, som ger vinerna en karaktäristiskt aromatisk och delikat eftersmak.

Premier Cru Les Montmains ligger på Sereinflodens vänstra sida och uttrycker en varm generös stil av Premier Cru i Chablis. Jordmånen består av kalkhaltig lera med stor andel skaldjursfossil, så kallad kimmeridgelera. Årgång 2019 gav låg avkastning i Chablis, men frukt av fantastisk kvalitet.

Druvorna pressades som hela klasar i pneumatisk press och musten fick sedan vila 12-14 timmar vid 12-15 grader i ståltank. Musten jäste sedan delvis på ekfat och delvis på ståltank i två till tre veckor vid 17 grader. Efter att vinet genomgått malolaktisk omvandling tappades 70 procent över på ekfat. 70 procent av vinet har lagrats fem månader på franska ekfat om 228 liter och resterande vilade på ståltankar. Faten var ett till sex år gamla. Efter att vinet blandats lagrades det ytterligare sju månader tillsammans med jästfällningen fram till buteljering.