



LAROCHE L CHARDONNAY IGP PAYS D'OC BLANC 75 CL 2023

L Laroche Chardonnay Pays d'Oc, notre cépage emblématique de Laroche, dans le sud de la France.



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

Cultivés en climats frais et en terroirs d'altitude, notamment dans la vallée de l'Orb, à Limoux et au nord du Gard, ces raisins profitent d'un microclimat favorisant une maturation complète tout en préservant la fraîcheur. Ils donnent des vins blancs fruités, vifs et élégants.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaires

VINIFICATION

Pressurage du raisin pour ne garder que 80% des presses, suivi d'un débourbage statique à froid (8-10°C) pendant 24h. Fermentation alcoolique en cuves inox (100%) pour conserver la fraîcheur et la vivacité. □ Ø Fermentation malolactique

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines en cuves inox de 6 mois minimum.

RAPPORT DE MILLÉSIME

Une année 2023 marquée par la sécheresse, notamment dans l'Hérault, le littoral Audois et les Pyrénées Orientales. Cependant les zones de partenariat du Mas ont été épargnées par le manque d'eau (Limoux, nord de l'Hérault et Gard). Début de la récolte le 16 août 2023, à la fraîcheur du petit matin avec les premiers Chardonnays. Les températures précédant les vendanges, pas trop excessives le jour et assez fraîches la nuit, ont permis de conserver un bon niveau d'acidité. Par la suite, malgré les fortes chaleurs de la mi-août, la maîtrise et la réactivité de notre équipe (vendanges nocturnes, sélections parcellaires) et notre processus de pressurage à froid, ont permis de révéler tout le potentiel des jus. Nos terroirs frais, en altitude, ont montré tous leurs atouts sur un millésime comme celui-ci, présentant une belle palette aromatique pour nos Chardonnay et Pinot Noir. En somme, un millésime 2023 avec des qualités de vins très homogènes, de beaux équilibres sur les blancs et de belles concentrations sur les rouges, sans excès respectant au mieux l'expression du cépage.

DÉGUSTATION

Robe couleur or, brillante. Le nez dévoile des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes. La bouche fraîche et fruitée présente une finale saline. Un Chardonnay avec un profil droit, doté d'une belle acidité et minéralité.

ACCORDS

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

CONSEILS DE SERVICE

10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans