

LAROCHE CHARDONNAY TERRET PAYS D'OC 2022



CÉPAGE(S)

Chardonnay et Terret

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. Minervois, Béziers, Agde, Bédarieux, Montpellier, Nîmes ou encore Cévennes, plusieurs provenances aux nuances climatiques diverses pour notre Chardonnay, apportant de la complexité au vin. Le Terret, variété typique du Languedoc appréciée pour sa délicatesse, provient du Bassin de Thau.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Pressurage supervisé par les équipes Laroche à la propriété d'origine. Les grappes entières sont pressées dans un presseur pneumatique, puis le moût repose pendant 24 heures à une température de 12 à 15°C pour laisser le temps aux arômes de s'exprimer. S'ensuit 12 jours de fermentation à 15°C en cuve inox et 6 mois d'élevage en cuves inox pour capturer toute la fraîcheur du fruit.

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

Belle robe, couleur or pâle. Le nez dévoile d'intenses notes d'agrumes et de fruits exotiques, sur fond minéral. La bouche exprime une vivacité fraîche et agréable.

ACCORDS

A déguster en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de poissons. Il sera également parfait avec de la cuisine japonaise.

CONSEILS DE SERVICE

10°C-12°C

