

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Chablis, Domaine des Hâtes

Appellation: CHABLIS aoc

Cépage: 100% Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification: Fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable sur tous les vins. Elevage au minimum d'un an sur nos vins.

Garde: il se conserve 3-4 ans

Accords: il s'associe parfaitement avec de la charcuterie, fruits de mer, du fromage de chèvre.

Producteur : Pierrick Laroche est un jeune vigneron issu de la dixième génération d'une famille de vignerons, produit ses vins au coeur de l'AOC Chablis. Pierrick estime que 90% de la qualité du vin provient de la qualité du terroir. Les 25 ha sont donc exploités avec un soin particulier, pour produire de beaux Chablis dans le pur respect des traditions.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10

www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com