



Laroche Vieille Voyer

— France — Bourgogne

Le vin présente une belle robe jaune pâle, parfois légèrement dorée, avec des reflets argentés, typique des vins jeunes de Chablis. Le nez est frais et vif, avec des arômes typiques du Chablis. On retrouve des notes d'agrumes (citron, pamplemousse), des arômes de pomme verte et de poire, qui apportent une grande fraîcheur. L'attaque est fraîche et nette, avec une belle acidité, typique du cépage Chardonnay cultivé dans cette région. En bouche, le vin est minéral et tendu, avec une sensation de fraîcheur très agréable. Les agrumes et la pomme verte se confirment, accompagnés d'une légère note de miel et parfois d'une touche de noisette ou d'amande.

Note de dégustation

Il s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des huîtres, des poissons grillés, ou encore des plats à base de volaille. Il peut également accompagner des fromages doux comme le brie ou le camembert.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	12%	Millésime	2021
Potentiel de garde	5 à 7 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		