



# LE «PETIT» CHARDONNAY

*Communiqué de Presse - Avril 2022*

**LAROCHE PRÉSENTE LE NOUVEAU MILLÉSIME 2021 DE SON 'PETIT' CHARDONNAY  
AVEC SA 'FRENCH TOUCH' ET SEULEMENT 9,5% D'ALCOOL**

Le "Petit" Chardonnay à 9,5% est une cuvée rafraichissante et légère. **L'élaboration de ce vin** est issue d'un constat : boire "plus responsable" est une préoccupation grandissante chez certains consommateurs.

## LE MILLÉSIME 2021

2021 est un millésime qui tient les promesses de l'été, la récolte très satisfaisant, et ce malgré une année L'année a été marquée par le gel de printemps, disparités notables entre les parcelles ainsi qu'une volume de récolte. L'été a ensuite enregistré des modérées, sans chaleur excessive en journée et fraîches. Les vendanges ont débuté à point nommé

Ces conditions ont contribué à une maturité des raisins tardive que les années précédentes, avec une hétérogénéité en fonction des parcelles mais maîtrisée grâce à un Les premiers moûts ont dévoilé tout de suite de marquées ainsi qu'un profil aromatique au potentiel s'est confirmé lors des vinifications.

"Ce **Petit Chardonnay 2021** est très aromatique et présente des notes florales et d'agrumes. En bouche, la structure est légère qu'un chardonnay classique et possède une belle qui vient s'équilibrer avec **le faible degré d'alcool**. acidulée et gourmande en fait un vin très accessible" Blanc, Responsable Vignes et Vins au Mas La Chevre



**LÉGER, FRAIS ET FRUITÉ  
PARFAIT POUR L'ÉTÉ**

Les vendanges et le pressurage se font la nuit pour éviter l'oxydation et limiter l'utilisation de soufre. S'en suit un débouillage léger et une fermentation lente avec des levures (bourguignonnes) respectueuses du Chardonnay. L'élevage se déroule sur lies fines pendant 4 à 5 mois. Un petit pourcentage est élevé sous bois (7,5%). A noter l'utilisation de colles d'origine végétale (vin vegan) avant la stabilisation au froid. Enfin, après l'élevage, 20% d'alcool sont retirés par l'utilisation d'une technique très respectueuse du vin, en préservant son potentiel aromatique. Géraud suggère de servir ce vin frais en apéritif, en accompagnement de salades colorées et de poissons vapeur.

## LAROCHE EN QUELQUES MOTS

Domaine emblématique à Chablis, **Laroche** sélectionne les meilleurs Chardonnays du Languedoc des **Chardonnays** qui font rayonner sa signature dans le monde entier depuis les années 80. La Maison a développé de nombreux partenariats avec des producteurs dans des zones à haute altitude comme la vallée de l'Orb, à Limoux et dans les Cévennes. Les clés du succès de ce vin résident dans la performance technique, le niveau des procédés techniques, de la gestion de l'énergie qui devient autonome en énergie en 2019 pendant la période de la gestion des ressources naturelles (économie notamment). Ce lieu est précurseur des projets de

développement innovants ayant été récompensés par  
du Jury des **Trophées de la Performance Énergétique**

**Informations Pratiques :**

Prix de vente conseillé  
Points de vente : cavistes, restauration, boutique  
: [boutique.larochewines.com](http://boutique.larochewines.com)  
Echantillons et visuels sur demande

Made in  
France

95%Vol.



**LÉGER, FRAIS ET FRUITÉ  
PARFAIT POUR L'ÉTÉ**