



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



## Chablis 2021

### TERROIR

Coteaux argilo-calcaires des communes de Fleys, Bérù et Chichée (kimméridgien).

### AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans selon les parcelles.

### EXPOSITION

Rive droite du Serein.

### MILLESIME

Après plusieurs millésimes chauds et secs, 2021 se rapproche des conditions climatiques "normales", (en particulier un été assez doux). Ceci induit une minéralité plus prononcée que ces dernières années. L'élément décisif du millésime restera l'épisode de gel d'avril, qui aura détruit 40% de la récolte, étant intervenu après 10 jours particulièrement chauds durant lesquels le débourrement avait eu lieu.

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourage statique (24h).  
Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique.

### DEGUSTATION

Vin universel ; rares sont ceux qui en refuseront un verre à l'apéritif! Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles sur palourdes farcies, crevettes sautées, carpaccio de St Jacques, ceviches... sans oublier la charcuterie : terrines, jambons, andouilles... Ce millésime 2021 est l'archétype du Chablis comme on l'aime : fringant, élégant, légèrement floral avec des touches d'écorce d'agrumes et une minéralité raffinée.

### VENDANGES

Manuelles, du 23 sept. au 2 oct. 2021.

### RENDEMENT

37 hl/ha

### PRODUCTION TOTALE

80 000 bouteilles

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 04 août 2022.