

GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS



## Chablis 2022

### TERROIR

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

### AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans selon les parcelles.

### EXPOSITION

Rive droite du Serein.

### MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un ensoleillement maximal) et de faibles précipitations. Les vendanges ont commencé le 5 septembre et se sont déroulées sous une météo favorable. Quantité et qualité étaient au rendez-vous, avec un bel état sanitaire et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur aromatique.

### VINIFICATION

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

### 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 2022 fait preuve de discrétion dans un premier temps. Très marqué par le terroir, son nez va s'ouvrir au fil des mois pour révéler toute sa complexité. Bouche franche, belle texture, persistance moyenne.

### VENDANGES

Du 6 au 14 septembre 2022.

### RENDEMENT

60hl/ha

### PRODUCTION TOTALE

100 000 bouteilles.

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 04 juillet 2023.