



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2015

TERROIR

Portlandien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

État sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant de cette année. Une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et une vendange qui débute le 9 septembre ont été les clés de la réussite de ce millésime qui s'impose comme le millésime de ce jeune siècle. Les vins sont très expressifs, avec de belles notes de fruits d'été et une grande pureté aromatique.

VENDANGES

Manuelles, le 15 septembre 2015.

RENDEMENT

60 hl/ha.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Escargots à la bourguignonne, plateaux de fruits de mer, huîtres, terrasse, lunettes de soleil...

A déguster à 10-12° C, dès la jeunesse et jusqu'en 2018.

PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 25 mai 2016.