



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru

Monts de Milieu 2015, Le secret des âmes

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires (kimméridgien) de la commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

45 ans en moyenne.

EXPOSITION

Plein sud. 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 14 septembre 2015

RENDEMENT

58hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Fermentation alcoolique en cuve inox. Fermentation malo-lactique et élevage 10 mois en vieilles pièces bourguignonnes. Soutirage. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Le nez est légèrement toasté, il garde néanmoins un joli fruité (agrumes). Le bouche est ronde avec une fraîcheur délicate, notes de noisette et minéralité subtile. A boire à partir de 2019 avec un plateau de fromages affinés, un velouté de topinambours, un suprême de volaille farci...

Potentiel de garde : 2025 et plus...

PRODUCTION TOTALE

2 826 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 19 juillet 2017