



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 2015

### Fleurs de chêne

#### TERROIR

Kimmeridgien, commune de Fleys.

#### AGE DES VIGNES

40 ans.

#### 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 9 septembre 2015.

#### RENDEMENT

40 hl/ha

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Départ de fermentation alcoolique en cuves puis entonnage. Fin de FA, FML puis élevage 22 mois en pièces bourguignonnes de 228 litres (pièces ayant déjà contenu de 3 à 10 vins). Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

#### DEGUSTATION

Nez acidulé (pêche blanche) dans la jeunesse, qui évolue vers le beurre et la noisette avec le temps. Bouche ronde sans excès, arômes de caramel blond ; bon équilibre entre la matière et la vivacité. La présence du bois est très discrète, et s'amenuise avec la garde. A déguster avec des poissons (sole meunière, truite aux amandes), des volailles rôties ou des fromages (saint-nectaire, reblochon, cantal).

#### PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

#### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 20 juillet 2017