

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Chablis es sin duda uno de los vinos blancos mas famosos del mundo. Lo que lo hace único es la expresión de la cepa Chardonnay a través del terroir arcillo-calcario : la mineralidad.

PRESENTACION DE LA EMPRESA



Todos nuestros vinos son provenientes de viñedos propios. Son cosechados, vinificados, embotellados y comercializados por la familia LAROCHE.

La cosecha a mano, tal como la vinificación, son herencia de 4 generaciones de productores. Sin embargo, en los quince últimos años, hemos invertido en tecnología novedosa, que nos permite producir vinos de gran elegancia, con una tipicidad única.

Utilizamos distintos métodos naturales para limitar el rendimiento, fertilizar los suelos y luchar contra las plagas. Sin llegar a una producción biológica, intentamos disminuir cada vez mas los aportes de productos que perjudican al medio ambiente.

PETIT CHABLIS Y CHABLIS

CHABLIS

Este vino se sirve entre 10 y 12°, para el aperitivo o para acompañar entradas livianas : ostras u otros mariscos, las ensaladas mixtas, el pescado a la plancha, el pollo frío...

De color claro y brillante, es un vino frutoso (uva, manzana, cítricos...) La boca es fresca, de cuerpo medio.

Se puede beber cuando joven o se deja envejecer hasta 4 años. (vinificado en acero inoxidable).

Chablis Vieilles Vignes , Cuvée Fleurs de Chêne

Este vino proviene de viñedos de 40 años y más. Por lo tanto, producen menos uva y más concentrada que una viña joven. Por eso, el vino ofrece un muy buen cuerpo. Fue fermentado y envejecido en barricas de roble por 12 meses. Presenta aromas tostados y frutosos. Se puede guardar 6 años.



CHABLIS 1ER CRU

Los Chablis 1ers Crus son provenientes de viñedos con la mejor orientación al sol, por lo que tienen más complejidad aromática, más fineza y se pueden guardar más tiempo que los Chablis.

Sin embargo, necesitan tiempo para abrirse ; se recomienda esperar entre 2 y 5 años antes de beberlos.

Se pueden servir (entre 12 y 14 °) con pescados a la crema, la langosta, los quesos de vaca o de cabra medio-maduros.

La nariz mezcla la mineralidad a las frutas y flores. La boca es densa, larga.

Después de una guarda, estos vinos desarrollan aromas a mantequilla, avellana, miel, especias, crema...

CHABLIS 1^{ER} CRU LES FOURNEAUX

Este es el más mineral de nuestros 1ers Crus.

Las parras de 15/20 años producen un vino que se abre después de 2 años. (vinificado en acero inoxidable).

CHABLIS 1^{ER} CRU VAUCOUPIN

Es un vino muy delicado e elegante. A menudo ofrece aromas a flores y melocoton. La boca es fresca y firme. Se puede guardar hasta 8 años. (vinificado en acero inoxidable).

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME

Vino de buen cuerpo y de expresión intensa. En la nariz, desarrolla olores a cítricos y mineralidad. En la boca es muy largo con buen equilibrio entre madurez y acidez. (vinificado en acero inoxidable).

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTS DE MILIEU

La edad de las parras es de 35 a 60 años. Este 1er Cru, el más noble de todos, necesita 5 años para expresarse. Cuando se abre, ofrece aromas a callampas, cera, miel y almendras. Su boca es muy densa y larga. (vinificado en acero inoxidable).

