

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Поместье Де-ла-Мельер
Николя и Венсан Ларош

Независимые виноградари

История семьи



Семья ЛАРОШ проживает в центре деревни Фле, на расстоянии 4 километров от Шабли по дороге г. Тоннер. Эта семья независимых виноградарей занимается производством вин Шабли с конца XIX века.

Поместье Де-ла-Мельер создано Клодом, правнуком основателя этого дома, которым до этого занимались Анри, Улисс, Роже.

Затем сыновья, Николя и Венсан, вернулись в поместье, чтобы далее совершенствовать секреты изготовления вин, накопленные предыдущими четырьмя поколениями.

Строго продуманное производство и полностью ручной сбор винограда

Наше поместье пошло по пути строго продуманного виноградарства, со четко определенными методами и неукоснительной практикой выращивания винограда.

Использование определенных природных механизмов регулирования в целях ограничения урожайности, применение органических удобрений в зависимости от анализов черешков, поддержание сбалансированности и контроль за содержанием питательных веществ в почве виноградника в зависимости от анализов почвы, детоксикация остаточных количеств гербицидов, засеивание травой, возврат к вспашке и т.п., а также наши кустарные методы работы обеспечивают как высокое качество продукции, так и бережное отношение к окружающей среде, почве наших виноградников и вашему здоровью. Все наши вина получены из наших виноградников, расположенных на уникальных склонах холмов на правом берегу реки Серен, что обеспечивает им прекрасное солнечное освещение.



На сегодняшний день, благодаря полностью ручному сбору винограда, передающимся из поколения в поколение традиционным методам изготовления вина, ухода за нашими винами и их выдержки и, в то же

www.chablis-meuliere.com

contact@chablis-meuliere.com

Tel : 0033 386 42 13 56 - Fax : 0033 386 42 19 32

время, использованию нового оборудования, мы даем вам возможность открыть для себя богатство наших вин, обладающих особым вкусом, обусловленным спецификой почвы наших терруаров и неповторимой самобытностью. Мы стараемся работать в гармонии с природой, в стремлении сберечь достояние наших будущих поколений и понятие терруара, производя вина для всех особых событий в жизни человека.

PETIT CHABLIS AND CHABLIS

Наши вина ШАБЛИ подают при температуре 10-12°C в качестве аперитива; кроме того, они прекрасно сочетаются с ракообразными, устрицами, моллюсками и другими вареными, жареными или сырыми морепродуктами.

Наши вина Шабли подходят также к ветчине, приготовленной в вине Шабли, а также к изысканным колбасным изделиям, белому мясу и сырам. И, наконец, это - вино, располагающее к общению, которое просто приятно пить в дружеской компании, не за едой.

Шабли

Наши виноградники расположены на глинисто-известняковых склонах холмов киммериджского типа. Наше вино Шабли отличается самобытным минеральным букетом, его вкус сочетает в себе изысканность со свежим фруктовым ароматом. Одежда этого вина – сияющая, с оттенками от зеленовато-желтого до золотистого.

Можно пить прямо сейчас, чтобы насладиться его ароматной свежестью, либо подождать...

14,70 га – 94 800 бутылок

Шабли Вьей Винь Кюве "Флер де Шен"

Возраст наших виноградников – около 40 лет.

Они дают концентрированное, сбалансированное вино, сочетающее в себе древесные тона и минеральный привкус, - характерная самобытность вина Шабли.

Ассамбляж этого кюве получен в результате выдержки в течение 15-18 месяцев. Для обеспечения идеальной сбалансированности вино рекомендуется хранить от 18 месяцев до 5 лет.

0,65 га - 5 000 бутылок



CHABLIS PREMIERS CRUS

Так же, как и остальные наши вина, все производимое нами вино ШАБЛИ ПРЕМЬЕ КРЮ происходит с правого берега реки Серен.

Наши вина Шабли Премье Крю обладают долгим послевкусием и глубоким выразительным букетом с фруктовыми оттенками.

Наиболее полно раскрывают свой потенциал при выдержке от 3 до 10/12 лет, в зависимости от года урожая. Превосходно сочетаются с блюдами из благородных видов рыб под соусом, а также с блюдами из ракообразных.

С более старыми винами подают гусиную печенку, а также любые другие изысканные блюда.

Наши вина Шабли Премье Крю следует подавать при температуре от 12 до 14°C.

Шабли Премье Крю Ле Фурно

Виноградники обращены на юг / юго-восток, участки очень покатые, с постоянным исключительным солнечным освещением. Благодаря такому прекрасному освещению вино созревает очень быстро.

Это вино отличается очень жизнерадостным букетом и быстро раскрывает свой потенциал (в течение 2 лет). Обладает цветочными тонами и всеми вкусовыми качествами и изысканностью, присущими вину Мон де Милье, но с несколько более крепким вкусом и очень экспансивным букетом. Это поистине вино большого шарма.

2 га - 15 000 бутылок

Шабли Премье Крю Вокупен

Виноградник обращен на юго-запад. Почва – преимущественно киммериджского типа, что придает вину мощный минеральный букет.

Вино со своей неповторимой индивидуальностью, созданное для сторонников строгого соблюдения традиций и почитателей вина Шабли. Обладает гибкой структурой, округлое, со свежими нотками, с долгим послевкусием. Иногда можно ощутить оттенки запахов ванили, аниса и лакрицы.

0,55 га - 4 000 бутылок

Шабли Премье Крю Мон де Милье

Вино Мон де Милье получают с 6 виноградников, возраст которых составляет примерно от 35 до 60 лет, расположенных на непрерывных холмах Монте де Тоннер. Оно обладает всеми данными: щедрость, богатство, маслянистость и фруктовый вкус.

Виноградники полностью обращены на юг, что обеспечивает более высокую среднюю температуру и более продолжительное солнечное освещение, что является залогом его качества.

Это вино гармонично сочетает в себе шарм и мощь. Это великое марочное вино для длительного хранения!

2,5 га - 18 200 бутылок

Шабли Премье Крю Фуршом

Этот виноградник, расположенный слева от участков, производящих вина Гран Крю, обращен на юго-восток. Он расположен на грунте, состоящем из голубой глины, вследствие чего вино, получаемое с этого виноградника – очень маслянистое, с гибкой структурой.

Очень сложный букет, часто напоминающий запах луговых опят и шампиньонов, особенно после 5 лет выдержки.

0,28 га - 2 000 бутылок

