



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Bourgogne blanc 2020

La Closerie Berthereau

TERROIR

Sol oxfordien, argilo-limoneux, commune d'Accolay.

AGE DES VIGNES

29 ans.

EXPOSITION

Sud - sud/ouest.

MILLESIME

La météo a permis, au printemps, une floraison dans des conditions idéales. Des températures élevées en cours d'été, couplées à un temps sec, ont permis d'obtenir un millésime avec de beaux équilibres et de la fraîcheur. Les vendanges se sont quant à elles déroulées sous des températures caniculaires à partir du 7 septembre.

VENDANGES

Manuelles, le 10 septembre 2020.

RENDEMENT

17hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h).

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

DEGUSTATION

Robe limpide et brillante aux reflets argentés. Le nez est rafraîchissant, citronné, il rappelle la coquille d'huître. La bouche est principalement florale, tout en finesse avec néanmoins une belle longueur. Sa légèreté et sa fraîcheur feront merveille à l'apéritif, sur une friture d'éperlans, des poissons grillés ou des antipastis. A boire dès la jeunesse et pendant 3-4 ans.

PRODUCTION TOTALE

5 066 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, mai 2024.