



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Bourgogne blanc 2023

TERROIR

Kimméridgien

MILLESIME

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne ... aucun incident climatique à déplorer !

L'hiver a été très doux et la vigne a débourré conformément à la moyenne des 20 dernières années.

La floraison s'est située aux alentours du 10 juin ; elle s'est déroulée dans les meilleures conditions possibles.

Après fermeture de la grappe (début juillet), la sécheresse s'est confirmée.

Nos vendanges ont débuté le 14 septembre avec des après-midis très chauds et des nuits fraîches.

Malgré la sécheresse, la quantité est, par surprise, au rendez-vous ! La qualité est remarquable ...

Un millésime pour se faire plaisir dès la jeunesse.

RENDEMENT

60hl/ha

VINIFICATION

Fermentation longue à basse température, 50% en foudre et 50 % en cuve inox.

PRODUCTION TOTALE

1 200 bouteilles.

DEGUSTATION

Robe limpide et brillante aux reflets argentés. Le nez est rafraîchissant, citronné, avec de la pomme mûre. La bouche est fruitée elle aussi, tout en finesse avec une belle rondeur.

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.