



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 2020
Cuvée Les Larmes de l'Oubli

TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

De 5 à 45 ans.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

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

le 10 septembre 2020.

RENDEMENT

60 hl/ha

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 3 août 2024.

PRODUCTION TOTALE

5 619 bouteilles.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage statique (24h). Départ de fermentation alcoolique en cuves puis entonnage. Fin de FA et FML en pièces bourguignonnes de 228 litres (pièces ayant déjà contenu de 3 à 10 vins). Elevage sans batonnage et sans sulfitage pendant **48 mois**. Soutirage.

DEGUSTATION

Belle robe dorée. Nez fermé dans la jeunesse, qui s'ouvre sur des notes beurrées, briochées, et miellées. Les notes foxées et de sous-bois sont également fréquentes. La bouche est dense, complexe, avec une longue finale d'orange amère. Vin riche, dont le potentiel de garde dépasse les dix ans. A déguster à partir de 2025, sur une terrine de foie gras ou un homard à l'armoricaine.