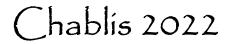


# GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE VIGNERONS à FLEYS





Coteaux argilo-calcaires des communes de Fleys, Béru et Chichée (kimméridgien).

### **AGE DES VIGNES**

De 5 à 45 ans selon les parcelles.

### **EXPOSITION**

Rive droite du Serein.

### MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un enseoleillement maximal) et de faibles précipitations. Les vendanges ont commencé le 5 septembre et se sont déroulées sous une météo favorable. Quantité et qualité étaient au rendez-vous, avec un bel état sanitaire et un équilibre harmonieux entre concentrartion et fraîcheur aromatique.

# **VINIFICATION**

Pressurage pneumatique. Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

### DEGUSTATION

Vin universel ; rares sont ceux qui en refuseront un verre à l'apéritif! Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles sur palourdes farcies, crevettes sautées, carpaccio de St Jacques, ceviches... sans oublier la charcuterie : terrines, jambons, andouilles... Ce millésime 2022 fait preuve de discrétion dans un premier temps. Très marqué par le terroir, son nez va s'ouvrir au fil des mois pour révéler toute sa complexité. Bouche franche, belle texture, persistance moyenne.

### **VENDANGES**

Du 6 au 14 septembre 2022.

### RENDEMENT

60hl/ha

# **PRODUCTION TOTALE**

100 000 bouteilles.

### MISE ENBOUTEILLES

Au domaine, le 04 juillet 2023.