



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2020

TERROIR

Portlandien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne.

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.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Escargots à la bourguignonne, plateaux de fruits de mer, huîtres, terrasse, lunettes de soleil...

A déguster à 10-12° C, dès la jeunesse et jusqu'en 2024.

VENDANGES

Le 8 septembre 2020.

RENDEMENT

58 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 2 août 2021.