



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Bourgogne blanc 2019

La Closerie Berthereau

## TERROIR

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

## AGE DES VIGNES

28 ans.

## EXPOSITION

Sud - sud/ouest.

## MILLESIME

Un millésime en deux temps : froid puis chaud. D'abord un débourrement précoce suivi de gelées matinales à répétition. Puis l'installation de la chaleur avec des températures qui ont dépassé les 40°C. Les pluviomètres sont quant à eux restés désespérément vides. La pluie tant attendue n'est tombée qu'en fin de vendanges. La qualité des raisins est belle, mais leur quantité plus faible que nos attentes. Quoi qu'il en soit, l'acidité est préservée et les équilibres sont beaux.

## VENDANGES

Manuelles, le 18 septembre 2019.

## RENDEMENT

35hl/ha

## VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourage 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

6 854 bouteilles.

## MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 02 août 2022.