



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 2022

### Fleurs de chêne

#### TERROIR

Kimmeridgien, commune de Fleys.

#### AGE DES VIGNES

47 ans

#### EXPOSITION

Rive droite du Serein.

#### MILLESIME

Globalement, 2022 se distingue par des températures élevées (couplées à un ensoleillement 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 concentration et fraîcheur aromatique.

#### RENDEMENT

60 hl/ha

#### VENDANGES

Manuelles, le 6 septembre 2022.

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). FA et FML puis élevage en cuves chêne de 25 hl. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.

#### DEGUSTATION

Nez acidulé (pêche blanche) dans la jeunesse, qui évolue vers le beurre et la noisette avec le temps. Bouche ronde sans excès, arômes de caramel blond et de mirabelle ; bon équilibre entre la matière et la vivacité. La présence du bois est très discrète, et s'amenuise avec la garde. A déguster avec des poissons (sole meunière, truite aux amandes), des volailles rôties ou des fromages (saint-nectaire, reblochon, cantal).

#### PRODUCTION TOTALE

6 930 bouteilles.

#### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 28 mai 2024.