



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



Chablis 2020

La Gourmandise des Nymphes

TERROIR

Kimméridgien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

40 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

Manuelles, le 10 septembre 2020.

RENDEMENT

60 hl/ha

VINIFICATION

Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique puis élevage 48 mois sur lies en fûts d'acacia de 500 litres. Soutirage.

DEGUSTATION

L'acacia se manifeste par un nez fumé et légèrement miellé, et non grillé comme dans le cas de pièces de chêne. Notes fumées qui prédominent, mais qui n'escamotent pas pour autant la minéralité. Ces deux arômes le destinent inmanquablement à accompagner des poissons fumés tels que le saumon ou le haddock, mais pas seulement! Un risotto de fruits de mer? Un velouté de courge au lard? ... Pensez aussi aux plats hivernaux comme la choucroute alsacienne, le petit-salé aux lentilles et la raclette savoyarde.

PRODUCTION TOTALE

1 305 bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 30 août 2024.