



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2023

TERROIR

Portlandien, commune de Fleys.

AGE DES VIGNES

25 ans en moyenne.

EXPOSITION

Rive droite du Serein.

MILLESIME

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne ... aucun incident climatique à déplorer !

L'hiver a été très doux et la vigne a débourré conformément à la moyenne des 20 dernières années.

La floraison s'est située aux alentours du 10 juin ; elle s'est déroulée dans les meilleures conditions possibles.

Après fermeture de la grappe (début juillet), la sécheresse s'est confirmée.

Nos vendanges ont débuté le 14 septembre avec des après-midis très chauds et des nuits fraîches.

Malgré la sécheresse, la quantité est, par surprise, au rendez-vous ! La qualité est remarquable ...

Un millésime pour se faire plaisir dès la jeunesse.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourbage 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 2026.

VENDANGES

Manuelles, le 15 septembre 2023.

RENDEMENT

60 hl/ha.

PRODUCTION TOTALE

7 000 bouteilles

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine, le 15 mai 2025.