



GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE  
VIGNERONS à FLEYS

## Chablis 2022



### Suelo

Cuestas arcillo-limosas de los pueblos de : Fleys, Béru y Chichée (kimmeridgian).



### Orientación al sol

Al norte. Orilla derecho del río Serein.



### Vendimia

A mano, del 6 al 14 de septiembre.



### Rendimiento

60hl/ha



### Producción

100 000 botellas.



### Embotellado

A la propiedad, el 25 de agosto del 2024.



### Viñedos

Parras de 5 a 45 años, dependiendo de las parcelas.



### Cata

Vino universal; ¡Pocas personas rechazarán una copa como aperitivo! Su bouquet, fresca y ligereza funcionarán de maravilla con almejas rellenas, gambas salteadas, carpaccio de ostiones, ceviches... Sin olvidar la charcutería: terrinas, jamones, andouilles... Esta cosecha 2022 es discreta al principio. Muy marcada por el terroir, su nariz se abrirá con el paso de los meses para revelar toda su complejidad. Boca franca, textura preciosa, persistencia media.



### Cosecha

En general, 2022 se caracteriza por altas temperaturas (junto con un máximo de sol) y poca lluvia. La cosecha empezó el 5 de septiembre y se desarrolló bajo condiciones meteorológicas favorables. La cantidad y la calidad eran la norma, sin la menor traza de podredumbre en los racimos y un equilibrio armonioso entre concentración y frescura aromática.



### Vinificación

Prensado - Desfangado - Fermentaciones alcohólica/malo-láctica en acero inoxidable - Trasiegos - Clarificación - Precipitaciones de tartratos - Filtración.