



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Petit Chablis 2022



Suelo

Suelo portlandian.



Viñedos

Parras de 25 años de promedio.



Orientación al sol

Orilla derecho del río Serein.



Vendimia

A mano, el 5 de septiembre.



Rendimiento

60hl/ha



Producción

7 000 botellas.



Embotellado

A la propiedad, el 3 de julio del 2023.



Cata

Caracoles cocinados al estilo Borgoña, mariscos, ostras, terrazas, gafas de sol...



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.