



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2023



Suelo

Cuestas arcillo-limosas del pueblo llamado Fleys.



Orientación al sol

Al sur. Orilla derecho del río Serein.



Vendimia

A mano, el 18 de septiembre.



Rendimiento

58 hl/ha



Producción

12 586 botellas y 462 magnums.



Embotellado

A la propiedad, el 28 de agosto del 2024.



Viñedos

Parras de 45 años de edad (promedio)



Cata

Este vino proviene de una ladera idealmente orientada al sol y de vides antiguas, y tiene una concentración notable. Su nariz muestra gran complejidad, compuesta por frutas carnosas (melocotón, pera), bergamota limón, hierbas frescas (estragón), con una mineralidad muy salina. Un volumen muy agradable para una boca con aromas en armonía con la nariz, energizado por una vitalidad precisa y duradera. Su potencial de envejecimiento es de unos quince años, pero se puede beber desde joven con entradas refinadas y pescados nobles. Después de unos años, lo asociarás con preparaciones cremosas, o agrídulces.



Cosecha

2023 estuvo seco y caluroso. Ningún incidente climático que lamentar! El invierno fue muy templado y las vides brotaron según la media de los últimos 20 años. La floración fue alrededor del 10 de junio; Se llevó a cabo en las mejores condiciones posibles. A principios de julio se confirmó la sequía. Nuestra cosecha comenzó el 14 de septiembre con tardes muy calurosas y noches frescas. A pesar de la sequía, la cantidad está, por sorpresa, ahí. La calidad es notable... Una cosecha para disfrutar desde joven.



Vinificación

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