



EL DELFÍN AZUL

VINO



GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE
VIGNERONS à FLEYS

Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Orgasme 2022



Suelo

Cuestas arcillo-limosas del pueblo llamado Fleys.



Orientación al sol

Al sur. Orilla derecha del río Serein.



Vendimia

A mano, el 18 de septiembre.



Rendimiento

20hl/ha.



Producción

2 664 botellas.



Embotellado

A la propiedad, el 29 de mayo 2024.



Viñedos

75 años de edad.



Cata

Esta cuvée proviene de una selección de parcelas de unas pocas áreas de nuestras vides más antiguas del Mont de Milieu, en las que hemos dejado crecer césped natural. Como resultado, el rendimiento es muy bajo. Este néctar, producido en 2022 a solo 20 hectolitros por hectárea (en lugar de los 58 hl autorizados...), puede considerarse un extracto de nuestro terroir, una delicatessen para disfrutar con deleite. La mineralidad ha disminuido para dar paso a una concentración extrema. El fruto es carnoso, maduro, la textura es densa, sensual, la longitud en boca es excesiva... para un placer en el cenit.

A beber acompañado de: ¡tu amante! Para servirse con risotto de trufa o marisco, vieiras con nata, gambas con albaricoques... Y ¿por qué no, una tarta de ciruelas?



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.