



Fiche Technique

Domaine de la Meulière *Chablis*



Depuis 9 générations, le Domaine de la Meulière, dirigé par Nicolas et Vincent Laroche, cultive 30 ha de vignes à Fleys, au cœur de l'appellation Chablis. Engagés dans une viticulture durable (HVE 3), ils pratiquent des vendanges 100 % manuelles et une approche agro-écologique pour révéler le meilleur de chaque parcelle. Vignerons indépendants, ils maîtrisent chaque étape de la production, de la vigne à la bouteille, pour garantir des vins d'exception. Un savoir-faire familial, des vins authentiques, un respect total du terroir.



La géologie est caractérisée par des sols argilo-calcaires de type kimméridgien. Les 40 parcelles qui composent l'exploitation, se répartissent sur les communes de Béru, Chichée et Fleys (rive droite du Serein intégralement). L'âge moyen des vignes est de 32 ans. Toutes sont récoltées manuellement afin de garantir l'absence de trituration, éviter l'oxydation des moûts et pratiquer un tri rigoureux. Pressurage pneumatique. Débourbage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.



100% Chardonnay

Robe : Or clair.



Nez : Très marqué par le terroir, son nez va s'ouvrir au fil des mois pour révéler toute sa complexité florale : tilleul.

Dégustation : Ce vin marqué par une belle tension aux notes agrumes exprime le véritable terroir Chablisien.



Sa fraîcheur et sa légèreté feront des merveilles sur palourdes farcies, crevettes sautées, carpaccio de St Jacques, ceviches... sans oublier la charcuterie : terrines, jambons, andouilles...

Potentiel de garde : environ 7 ans.



Fiche Technique

Domaine de la Meulière

Chablis 1er Cru Mont de Milieu



Depuis 9 générations, le Domaine de la Meulière, dirigé par Nicolas et Vincent Laroche, cultive 30 ha de vignes à Fleys, au cœur de l'appellation Chablis. Engagés dans une viticulture durable (HVE 3), ils pratiquent des vendanges 100 % manuelles et une approche agro-écologique pour révéler le meilleur de chaque parcelle. Vignerons indépendants, ils maîtrisent chaque étape de la production, de la vigne à la bouteille, pour garantir des vins d'exception. Un savoir-faire familial, des vins authentiques, un respect total du terroir.



La géologie est caractérisée par des sols de type kimméridgien, sur la commune de Fleys. L'âge moyen des vignes est de 45 ans. Toutes sont récoltées manuellement afin de garantir l'absence de trituration, éviter l'oxydation des moûts et pratiquer un tri rigoureux. Pressurage pneumatique (vendange entière). Débourageage statique (24h). Fermentations alcoolique et malo-lactique en cuves inox thermorégulées. Elevage. Soutirage. Stabilisation tartrique. Filtration tangentielle.



100% Chardonnay

Robe : Doré clair.



Nez : Son nez fait preuve d'une grande complexité, faite de fruits charnus (pêche, poire), de citron bergamote, d'herbes fraîches (estragon), avec une minéralité toute saline.

Dégustation : Ce vin se caractérise par un très beau volume et une bouche aux arômes en accord avec le nez, dynamisée par une vivacité précise et durable.



Il peut être dégusté dès la jeunesse avec des entrées raffinées et des poissons nobles.

Potentiel de garde : environ 15 ans.