

CHABLIS

La Finesse

Disponible en bouchon Diam ou capsule Vis

VINIFICATION :

Les vendanges débutent par les parcelles situées sur le village de Chablis, celles situées à Beines demandant quelques jours de plus pour être à complète maturité.

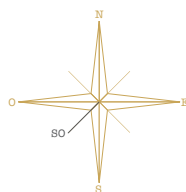
Nous vinifions notre Chablis en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Après une 1^{ère} filtration, le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 4 mois pendant lesquels nous pratiquons des remontages hebdomadaires. Puis le vin est soutiré avant passage au froid et mise en bouteilles. Cette dernière étape a lieu en plusieurs fois afin que le vin reste en cuve le plus longtemps possible. La première mise de Chablis a lieu en Juillet suivant la récolte et 10 mois vont s'écouler jusqu'à la dernière mise en bouteilles.

DÉGUSTATION :

Ce vin fruité et vif présente une belle robe jaune dorée et un nez floral avec une pointe de fruit blanc (pomme, poire) typiques du terroir chablisien. Le Chablis présente une très bonne attaque gustative, des notes minérales et acidulées, ainsi qu'un bel équilibre en bouche. C'est un vin tout en finesse et en fraîcheur.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 24.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : BEINES & CHABLIS
- SUPERFICIE : 24 HECTARES (52.08 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1980
- SOL : LA MAJORITÉ DES PARCELLES EST PLANTÉE SUR DES SOLS SABLEUX & ARGILEUX
- ORIENTATION : OUEST