

CHABLIS

1^{ER} CRU

LES FOURNEAUX

La Rondeur

VINIFICATION :

Notre parcelle de 1^{er} Cru Les Fourneaux est vendangée à la main, comme tous nos Premiers Crus et nos Grands Crus. Généralement, nous commençons les vendanges par cette parcelle car ses raisins sont mûrs plus tôt grâce à leur exposition Sud-Ouest et aux pierres qui couvrent le sol de la parcelle et qui réfléchissent la nuit la chaleur du soleil accumulée pendant la journée.

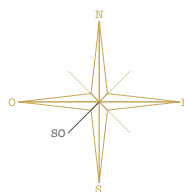
Nous vinifions notre 1^{er} Cru en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Après une 1^{ère} filtration, le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 6 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 au moins 1 an.

DÉGUSTATION :

Ce vin subtil et tout en finesse dégage un bouquet très aromatique. Nous y découvrons des notes de fleurs (acacia) et de pétales de rose, accompagnées d'un arôme tout en légèreté de vanille. C'est un vin très rond en bouche, avec une pointe d'acidité lui permettant de garder sa fraîcheur.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 13.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BURGUNDY - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : FLEYS
- SUPERFICIE : 3 HECTARES (6.6 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1968
- SOL : LE VIGNOBLE EST PLANTÉ SUR UN SOL COMPOSÉ DE COUCHES CALCAIRES ET ARGILLO-CALCAIRES APPELÉ KIMMERIDGIEN
- ORIENTATION : SUD-OUEST