

CHABLIS

1^{ER} CRU

VAILLONS

L'élégance

VINIFICATION :

Le 1^{er} Cru Vaillons est vendangé à la main, comme tous nos 1ers Crus & Grands Crus. Généralement, nous cueillons ces parcelles quelques jours avant le 1^{er} Cru Vaalignot car le Vaillons produit des baies plus petites mais plus mûres et plus concentrées du fait de l'exposition au soleil et de l'âge des vignes.

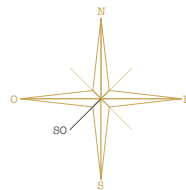
Nous vinifions notre 1^{er} Cru en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant 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 Premier Cru est un vin très fruité aux notes de fruits blancs (pomme, poire) tout en délicatesse et en fraîcheur. La bouche est complexe et riche avec des arômes de sous-bois et une pointe de vivacité typique du sol caillouteux des Vaillons. Ce Premier Cru allie minéralité, fruité et élégance.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 24.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : CHABLIS
- SUPERFICIE : 4 HECTARES (8.8 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1945
- SOL : LE VIGNOBLE EST PLANTÉ SUR DES MARNES CALCAIRES
- ORIENTATION : SUD-OUEST