

CHABLIS

1^{ER} CRU

VAU LIGNEAU

La Minéralité

VINIFICATION :

Nos parcelles de 1^{er} Cru Vau Ligneau sont vendangées à la main, comme tous nos 1^{ers} Crus et Grands Crus. Généralement, nous cueillons ce 1^{er} Cru quelques jours après le 1^{er} Cru Vaillons afin de laisser aux raisins le temps d'atteindre leur pleine maturité.

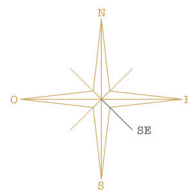
Nous vinifions notre 1^{er} Cru en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant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

Le Vau Ligneau est l'exemple parfait d'un Chablis Premier Cru classique. Son nez présente des notes d'agrumes et de fraîcheur confortées par une pointe d'acidité en fin de bouche, mêlée à des arômes beurrés qui lui donnent de la souplesse. Les notes iodées se retrouvent agréablement dans ce Premier Cru typique du terroir chablisien.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 54.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : BEINES
- SUPERFICIE : 10 HECTARES (22 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1976
- SOL : LES PARCELLES SONT PLANTÉES SUR UN SOL COMPOSÉ DE COUCHES ARGILocalCAIRES
- ORIENTATION : SUD-EST

Vaulignot ou Vau Ligneau ?

Pendant plusieurs années, nous avons appelé notre Premier Cru « Vaulignot » car c'est l'une des deux façons d'orthographier ce nom. Avec le temps, nous avons constaté que cela créait parfois la confusion auprès des consommateurs. C'est pourquoi, à partir du millésime 2018, nous avons décidé d'utiliser l'orthographe « Vau Ligneau » tel que ce Premier Cru est écrit sur toutes les cartes du vignoble de Chablis.