

CHABLIS GRAND CRU BLANCHOT

La Délicatesse

VINIFICATION :

La parcelle de Grand Cru Blanchot est vendangée à la main, comme tous nos 1ers Crus et Grands Crus. Nous commençons généralement les vendanges par nos Grands Crus car leurs raisins sont mûrs plus tôt grâce à une exposition idéale au soleil.

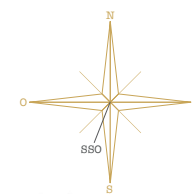
Depuis le millésime 2014, nous vinifions notre Grand Cru Blanchot en fût de chêne de 500 Litres tant pour la fermentation alcoolique, activée par des levures indigènes durant 15 à 28 jours à basse température (18°C), que malolactique, démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Afin de préserver au mieux la délicatesse de notre Grand Cru Blanchot, nous intervenons le moins possible lors de cette période pendant laquelle la cuvée passe 18 mois en fût, toujours de 500 Litres. Généralement, ces derniers ont connu 5 ou 6 cuvées afin d'accompagner le nouveau millésime dans son évolution à travers une oxygénation délicate et fine. Enfin, la mise en bouteille, sans passage au froid afin de conserver tous les arômes du vin a lieu 20 à 24 mois après la récolte.

DÉGUSTATION :

De par son exposition, le Grand Cru Blanchot bénéficie pleinement du soleil du matin, ce qui lui confère une grande délicatesse et un nez très parfumé. En bouche, c'est un vin très gras et ample qui développe des notes de champignons, de sous-bois et de fleurs blanches.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 2.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : CHABLIS
- SUPERFICIE : 10 ARES
- PLANTATION INITIALE : UNE PARTIE DE CETTE PARCELLE A ÉTÉ REPLANTÉE EN 1986
- SOL : LE VIGNOBLE EST PLANTÉ SUR UN SOL PUREMENT KIMMÉRIDGIEN
- ORIENTATION : SUD-OUEST