

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS

La complexité

VINIFICATION :

La parcelle de Grand Cru Les Clos est vendangée à la main, comme tous nos 1^{ers} Crus et Grands Crus.

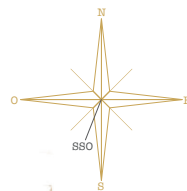
Nous commençons généralement les vendanges par nos Grands Crus car leurs raisins sont mûrs plus tôt grâce à une exposition idéale au soleil. Nous vinifions notre Grand Cru Les Clos en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique, activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que malolactique, démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Depuis le millésime 2013, le Grand Cru Les Clos est élevé uniquement en cuve inox, sur lies fines avec le moins d'intervention possible afin de le laisser exprimer toute sa minéralité et sa pureté. Juste avant la mise en bouteilles, la cuvée subira une légère filtration. Cette dernière opération a lieu généralement 18 à 20 mois après la récolte.

DÉGUSTATION :

Ce Grand Cru Les Clos est le plus réputé des 7 Grands Crus de Chablis. Il produit des vins droits mais généreux et puissants. Son bouquet est très minéral, ce qui lui donne beaucoup d'élégance, et la bouche révèle de subtiles notes d'amande et de poire. La finale est longue et pleine.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
PRODUCTION ANNUELLE : 6.400 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : CHABLIS
- SUPERFICIE : 3 HECTARES 20 ARES 44 CA (7.05 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : ENTRE 1958 & 1968
- SOL : LES VIGNES SONT PLANTÉES AU COEUR DE L'APPELLATION CHABLIS, SUR UN SOL PUREMENT KIMMÉRIDIEN PLUS CALCAIRE SUR LES COLLINES
- ORIENTATION : SUD / SUD-OUEST