

CHABLIS GRAND CRU

VALMUR

La Puissance

VINIFICATION :

La parcelle de Grand Cru Valmur 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.

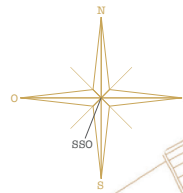
Nous vinifions notre Grand Cru Valmur en fûts de chêne de 500 Litres tant pour la fermentation alcoolique, activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que malolactique, démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Afin de conserver la quintessence de notre Grand Cru Valmur, 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 :

Du fait de sa pluri-exposition au soleil, le Grand Cru Valmur développe plus particulièrement des arômes fruités et ronds, moins marqués par le sous-sol argilo-calcaire. En bouche, ce vin offre un caractère robuste et puissant, moins sec que le Grand Cru Les Clos dont il est voisin.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 4.200 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : CHABLIS
- SUPERFICIE : 99 ARES 17 CA
- PLANTATION INITIALE : ENTRE 1966 & 1968
- SOL : NOTRE MONOPOLE EST PLANTÉ AU COEUR DU TERROIR CHABLISIEN, SUR UN PUR SOL KIMMÉRIDGIEN
- ORIENTATION : SUD / SUD-OUEST