

CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR

La Pureté

VINIFICATION :

La parcelle de Grand Cru Vaudésir 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.

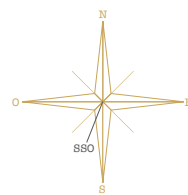
La récolte a été vinifiée en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique, activée par des levures indigènes durant 15 à 28 jours à basse température (18°C) que malolactique, démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Depuis le millésime 2014, Louis Moreau a décidé de vinifier et d'élever notre Grand Cru Vaudésir en cuve inox, sur lies fines avec le moins d'intervention possible car ce Grand Cru développe une puissance et une ampleur naturelles qui se suffisent à elles-mêmes. La cuvée passera ensuite à travers une légère filtration avant sa mise en bouteilles. Cette dernière opération a lieu 18 à 20 mois après la récolte.

DÉGUSTATION :

Situé entre le Grand Cru Valmur et Les Preuses, le Grand Cru Vaudésir présente un vin très homogène qui, jeune, peu paraître austère, fin et floral, mais qui développera, en vieillissant, une belle structure ronde et puissante.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 2.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : CHABLIS
- SUPERFICIE : 42 ARES 82 CA
- PLANTATION INITIALE : 1970
- SOL : LES VIGNES SONT PLANTÉES SUR UN SOL CALCAIRE PUREMENT KIMMÉRIDIEN
- ORIENTATION : OUEST / SUD-OUEST