

CHABLIS

«LES 8»

L'origine

Disponible uniquement en bouchon

VINIFICATION :

Cette parcelle est vendangée à la main, comme tous nos Premiers Crus et Grands Crus.

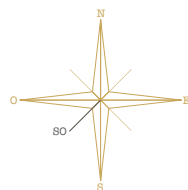
Nous vinifions cette parcelle de Chablis en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.

ÉLEVAGE :

Le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 4 mois pendant lesquels nous intervenons le moins possible, laissant le temps faire son œuvre. Le vin est ensuite soutiré avant un léger passage au froid puis la mise en bouteilles. Cette dernière étape a lieu en plusieurs fois afin que le vin reste en cuve le plus longtemps possible.

DÉGUSTATION :

Notre Chablis «Les 8» est gourmand et souple, son nez exprime des arômes de fougère et de fruits mûrs à chair jaune, soutenus par une minéralité discrète mais présente que l'on retrouve en bouche avec des notes de champignons et de calcaire. Son attaque modérée va crescendo et laisse la place à une belle persistance en bouche, digne d'un Premier Cru.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

PRODUCTION ANNUELLE : 12.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : VIVIERS
- SUPERFICIE : 3 HA 42 (7.52 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1975
- SOL : LA PARCELLE EST PLANTÉE SUR DES MARNES KIMMÉRIDGIENNES
- ORIENTATION : SUD / SUD-OUEST

Pourquoi «Les 8» ?

Louis a toujours eu un attachement particulier pour cette parcelle située sur les hauteurs de la commune de Viviers, exposée plein Sud, et dont le sol renfermait autrefois l'or noir «Tuber uncinatum» ou truffe de Bourgogne. Depuis 2014, les 8 arpents que représente cette parcelle sont cultivés sans aucun intrant chimique et sont vendangés à la main, comme nos Premiers Crus et Grands Crus. Notre Chablis «Les 8» est une pure expression du terroir chablisien.