

PETIT CHABLIS

La Fraîcheur

Disponible en bouchon Diam ou capsule Vis

VINIFICATION :

Généralement, nos parcelles de Petit Chablis sont vendangées durant la deuxième moitié des vendanges, afin de laisser aux raisins quelques jours de plus pour être à complète maturité.

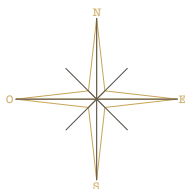
Nous vinifions notre Petit Chablis en cuves inox tant pour la fermentation alcoolique faite à 100% et activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique (100%) démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant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

ÉLEVAGE :

Après une 1^{ère} filtration, le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 4 mois pendant lesquels nous pratiquons des remontages hebdomadaires. Puis le vin est soutiré avant passage au froid et mise en bouteilles. Cette dernière étape a lieu en plusieurs fois afin que le vin reste en cuve le plus longtemps possible. La première mise de Petit Chablis a lieu entre 6 et 8 mois après la récolte et 10 mois vont s'écouler jusqu'à la dernière mise en bouteilles.

DÉGUSTATION :

Vin très frais et aromatique, le Petit Chablis présente un nez fruité et dynamique avec une petite pointe de pomme et d'agrumes. Il a une bonne attaque gustative, un palais tout en rondeur et en fraîcheur.



DOMAINE
LOUIS MOREAU
CHABLIS BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
PRODUCTION ANNUELLE : 24.000 BOUTEILLES

- RÉGION VITICOLE : FRANCE - BOURGOGNE - CHABLIS
- PROPRIÉTAIRE : LOUIS MOREAU
- COMMUNE : BEINES & CHABLIS LEYS
- SUPERFICIE : 4 HECTARES (8.8 ACRES)
- PLANTATION INITIALE : 1987
- SOL : LA MAJORITÉ DES PARCELLES EST PLANTÉE SUR DES SOLS SABLEUX
- ORIENTATION : NOS VIGNES, PLANTÉES SUR DES PLATEAUX, BÉNÉFICIENT D'UNE PLURIEXPOSITION AU SOLEIL