



Chablis Grand Cru Clos des Hospices dans Les Clos, 2016

Domaine Louis Moreau
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS GRAND CRU

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Haute valeur environmental (HVE3)

CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VINIFICATION

La parcelle de Grand Cru Clos des Hospices dans Les Clos est vendangée à la main, comme tous nos 1ers 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 Clos des Hospices dans 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

A partir du millésime 2013, Louis a décidé que notre monopole Grand Cru Clos des Hospices dans Les Clos serait 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.

CODE SAQ
15136787

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
110.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Louis Moreau est né d'une passion familiale à Chablis depuis 1814. Très tôt, dès la fin du 19ème siècle, l'amour de cette famille pour les grands vins l'a amenée à acquérir des parcelles en Chablis grands crus et Chablis premier cru. Aujourd'hui, propriétaire de cinq grands crus dont un monopole, le domaine travaille de nombreuses parcelles sur les appellations Petit Chablis, Chablis et Chablis premier cru dans le plus grand respect de l'environnement. Le plus prestigieux de ses vins est le monopole Chablis grand cru des Hospices dans les Clos dont l'acquisition familiale remonte à 1904. Louis Moreau, à la tête du domaine depuis 1994 élabore des vins dans un style unique mêlant minéralité, finesse, élégance et pureté. Il privilégie un travail raisonné de la vigne. Il cherche la solution la plus naturelle possible pour préserver la qualité de ses vignes et de ses raisins. Premiers crus et grands crus sont travaillés sur les principes de l'agriculture biologique avec la fermentation alcoolique activée par les levures indigènes.