



# Domaine de Bieville, 2021

Domaine Louis Moreau  
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	250 000 bouteilles
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,9 g/l
SUPERFICIE	45 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans la commune de Viviers près de Chablis
EXPOSITION	Sud-ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Pentes composées de marnes argilo-calcaires aussi appelées Kimméridgien
VINIFICATION	Pressurage pneumatique, débourage à froid. Fermentation 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	4 mois minimum en cuve sur lies fines avec 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 Chablis a lieu en Mars/Avril suivant la récolte et 10 mois vont s'écouler jusqu'à la dernière mise en bouteilles.

CODE SAQ  
14833636

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
32.75 \$

## 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.