



Domaine Louis Moreau, 2019

Domaine Louis Moreau
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS

Louis Moreau élabore des vins dans un style unique mêlant minéralité, finesse, élégance et pureté.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	60 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,8 g/l
SUPERFICIE	24 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur les communes de Chablis et de Beines
EXPOSITION	Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux-sableux
VINIFICATION	Vendanges mécaniques. Méthode de vinification traditionnelle, utilisée depuis longtemps à Chablis. Pressurage pneumatique et débouillage à froid. Deux fermentations suivies d'un repos durant l'hiver sur lies fines. Fermentation en cuves inox, tant pour la fermentation alcoolique activée par des levures indigènes durant 15 à 18 jours à basse température (18°C), que pour la fermentation malolactique démarrée grâce à des bactéries naturelles à une température de 20°C pendant quelques mois.
ÉLEVAGE	Soutirages, collages et passage à froid. Légère filtration.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune doré claire. Au nez, des notes florales avec des notes de fruits blancs, de pomme et de poire, typique du terroir chablisien. En bouche, il exprime des saveurs minérales et acidulées, tout en conservant un bon équilibre en bouche grâce à sa rondeur et à sa finesse.
CONSOMMATION	Idéal avec des rouleaux de saumon fumé et concombre, des pancakes au panais et au crabe avec salsa verte ou des asperges. Servir entre 9° et 10°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
11094727

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
28.65 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
93/100



WINE ENTHUSIAST
91/100

« "LOUIS MOREAU NOUS FASCINE QUAND IL PARLE DE SES VINS QUI ALLIENT PURETÉ, TENSION, VITALITÉ, ÉCLATE ET DIMENSION. CE BLANC VOUS FERA OUBLIER LES CHARDOS BALÈZES, BOISÉS ET PÂTEUX..." LE LAPEYRIE 2020 »



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.