



Domaine Louis Moreau, 2020

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 débourage 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.

CODE SAQ
11094727

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
29.55 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Louis Moreau est né d'une passion familiale à Chablis depuis 1814. Très tôt, dès la fin du 19^{ème} 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.