



## Petit Chablis, 2023

Domaine Louis Moreau  
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS

Un nez fruité et dynamique avec une petite pointe de pomme et d'agrumes.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,6 g/l
SUPERFICIE	3 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont plantées sur des plateaux
GÉOLOGIE DU SOL	Sableux
VINIFICATION	Vendanges mécaniques. Méthodes traditionnelles du Chablisien à savoir une vinification en cuve inox, afin de faire ressortir la personnalité du terroir. Les jus sont pressés et débourbés statiquement pendant 24 heures, puis débute progressivement la fermentation alcoolique sous température contrôlée (18° C) pendant une dizaine de jours. S'ensuit la fermentation malolactique puis une période de repos sur lies fines.
ÉLEVAGE	100% en cuve inox. Ainsi, le vin exprime pleinement sa fraîcheur, sa vivacité et ses arômes de fruits.

CODE SAQ  
11035479

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
27.45 \$



### 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.