



Vau Ligneau (demi-bouteille), 2019

Domaine Louis Moreau
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS 1ER CRU

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	35 à 39 ans
RENDEMENTS	58 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2 g/l
SUPERFICIE	10 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est essentiellement planté à mi-pente, avec des parties particulièrement raides, une parcelle s'appelle même « le Calvaire » de par son inclinaison très pentue qui oblige à n'y travailler qu'à pied et à la main
EXPOSITION	Plein Est
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire, typique de Chablis qui fait son caractère unique
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Méthodes traditionnelles du Chablisien à savoir une vinification en cuve inox afin de faire ressortir la personnalité du terroir. Pressurage et débourage statique pendant 24 heures. Fermentation alcoolique sous température contrôlée à 18°C pendant une dizaine de jours. Fermentation malolactique et période de repos sur lies fines.
ÉLEVAGE	100% en cuve inox.
DÉGUSTATION	Robe de couleur jaune clair. Au nez, des arômes d'agrumes et de calcaire. En bouche, le vin présente une agréable fraîcheur, une texture ronde et des saveurs de citron et légèrement de pierre à fusil.
CONSOMMATION	Parfait pour des poissons à chair blanche et des légumes de saison, des crustacés ou des fromages de chèvre frais. Servir entre 10° et 11°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
13031578

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 375 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.75 \$



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 amené 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.