



Vau Ligneau, 2020

Domaine Louis Moreau
FRANCE, BOURGOGNE, CHABLIS 1ER CRU

Exemple parfait d'un Chablis Premier Cru classique.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Vignes initiales plantées en 1976 (41 ans)
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,1 g / L
SUPERFICIE	10 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé dans le village de Beines
EXPOSITION	Sud-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Sol composé de couches argilo-calcaires
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique, débouillage 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	Après une 1ère filtration, le vin est élevé en cuve sur lies fines au moins 6 mois pendant lesquels nous pratiquons des 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 au moins 1 an.

CODE SAQ
480285

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
38.50 \$



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.