

PREMIUM

CHRISTIAN MOREAU CHABLIS GRAND CRU VALMUR

Branco



SAFRA 2006

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos

3 anos.

 Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Domaine Christian Moreau - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

12%

DEGUSTAÇÃO

Um vinho elegante, complexo, encorpado, com acidez refrescante e notas cítricas e minerais.

TERROIR

As vinhas têm idade média de 50 anos e estão situadas à margem direita do Serein, entre Le Clos e Vaudésir. Uma parte tem exposição nordeste e a outra sudeste (maioria). A densidade é de 7.000 plantas por hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e transportadas em cestos, esvaziados por sistema de vibração sem rompimento das películas. Em seguida, passam por uma mesa de seleção para eliminar os frutos indesejáveis. Após prensagem pneumática, é feita uma débouillage (decantação dos resíduos sólidos) a frio. A fermentação é feita 55% em tanques de aço inox com temperatura controlada a 22 °C. O vinho é maturado durante 6 meses, sendo 45% em em barricas de carvalho (90% de 2-3 anos e 10% novas e de 1 ano). A estabilização tartárica ocorre após 12 meses de maturação.