

PREMIUM

CHRISTIAN MOREAU CHABLIS GRAND CRUS LES CLOS

Branco



SAFRA 2014

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

O Madeira moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Borgonha - Chablis

PRODUTOR

Domaine Christian Moreau - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13%

DEGUSTAÇÃO

Le Clos traz todos os sabores e a complexidade que se podem esperar deste Grand Cru, que é o carro-chefe da vinícola. Um vinho elegante, que revela aromas de frutas maduras, com mineralidade e excelente acidez.

TERROIR

O vinhedo é uma parcela situada na denominação Grand Cru Les Clos, à margem direita do Serein, com uma exposição sul. As vinhas têm idade entre 40 e 65 anos e a densidade é de 7.000 plantas por hectare. Os solos são argilo-calcários do kimméridgien (jurássico superior), bastante pedregoso, com argila muito branca e densa.

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 em ambiente protegido, é feita uma débouillage (decantação dos resíduos sólidos). A fermentação é feita 65% em tanques de aço inox com temperatura controlada a 22 °C e os 35% restantes em barricas (90% de 2-3 anos e 10% novas e de 1 ano) durante 6 meses. A estabilização tartárica ocorre após 12 meses de maturação.