

PREMIUM

CHRISTIAN MOREAU CHABLIS 1ER CRU VAILLON

Branco



SAFRA 2016

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

12,7%

AÇÚCAR

<1 g/l

ACIDEZ

5,72 g/l

PH

3,19

DEGUSTAÇÃO

Um vinho puro e vibrante, com acidez agradável, notas cítricas e minerais, que combinam com o toque de carvalho no final.

TERROIR

Os vinhedos, com 56 anos de idade, estão situados no coração de Chablis, à margem esquerda do Serein, na encosta dos Vaillons, com exposição sul-sudeste. Os solos são argilo-calcários do kimméridgien, típicos de Chablis, ricos em fósseis marinhos, principalmente Exogyra virgula, pequena ostra típica dos solos de Chablis. A densidade é de 6.500 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 em ambiente protegido, é feita uma débouillage (decantação dos resíduos sólidos) a frio. A fermentação é feita 65% em tanques de aço inox com temperatura controlada a 20 °C e os restantes 35% em barricas usadas de 2-3-4 anos durante 6 meses.