

PREMIUM

CHRISTIAN MOREAU CHABLIS GRAND CRU LES CLOS, CLOS DES HOSPICES

Branco



PAÍS
FR

REGIÃO
Borgonha - Chablis

PRODUTOR
Domaine Christian Moreau - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO
13,3%

AÇÚCAR
2,0 g/l

ACIDEZ
3,18 g/l

PH
3,36

NOTAS E PREMIAÇÕES
92 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Um vinho que ganha muito com o decorrer dos anos. Com aromas complexos, é um vinho com muita energia, notas cítricas, de especiarias, com um longo e agradável final.

TERROIR

O vinhedo Clos des Hospices é uma parcela situada na denominação Grand Cru Les Clos, com exposição sul. Foi adquirido do Hospices de Chablis em 1904 e desde então é vinificado separadamente. As vinhas têm idade média de 28 anos e a densidade é de 7.000 plantas por hectare. Os solos são argilo-calcários do kimméridgien (jurássico superior), pedregoso e 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), passando à fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada a 22 °C. O vinho é maturado durante 4 meses 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.

QUANDO BEBER

Entre 2017 e 2030.

SAFRA 2013

UVAS
100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

— Guardar pelo menos 3 anos.

○ Madeira moderada.