



Chablis Village Domaine

Superficie : 1,5ha – exposition sud-sud est

Localisation : Chablis, lieu-dit les Pargues (proche des Premiers Crus Vaillons et Montmains)

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : argilo-calcaire du kimméridgien.

Densité de plantation : 6500 pied/ha.

Age moyen des vignes : 60-70 ans .

Vinification

Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.

Vendange manuelle puis **sélection des raisins** sur une table de tri.

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débouillage à froid et fermentation à une température d'environ 20°C. **Levures indigènes.**

Vinification et élevage : 100% en cuve INOX thermo-régulée.

Elevage d'environ 10 à 12 mois.

Millésime 2018 : avec une vendange généreuse et un état sanitaire parfait des raisins les vins sont complexes, expressifs, généreux, et gardent un bel équilibre entre maturité et acidité.

Alcool : 13%

Dégustation : frais et fruité avec une belle minéralité, parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés...

A servir entre 12 et 14°



Domaine Christian Moreau Père & Fils
26 Avenue d'Oberwesel – 89800 Chablis - France

www.domainechristianmoreau.com
contact@domainechristianmoreau.com