



Chablis Premier Cru Vaillon - Guy Moreau

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

Localisation : Chablis rive gauche, dans le cœur historique des Vaillons.

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très riche en fossiles marins (Exogyra virgula : petite huître).

Densité de plantation : 6500 pied/ha.

Cette cuvée est un hommage à Guy Moreau, père de Christian qui a planté cette parcelle en 1933 . Soit 85 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.

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

Vinification et élevage : 60% en cuve INOX thermo-régulée / 40% en fûts pendant environ 6 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf).

Stabilisation tartrique naturelle après 10 à 12 mois d'élevage.

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 : 14%

Dégustation : très aromatique, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une bouche généreuse et raffinée. Accompagne tous les poissons et fruits de mer, les volailles et viandes blanches.

A servir entre 12 et 14°