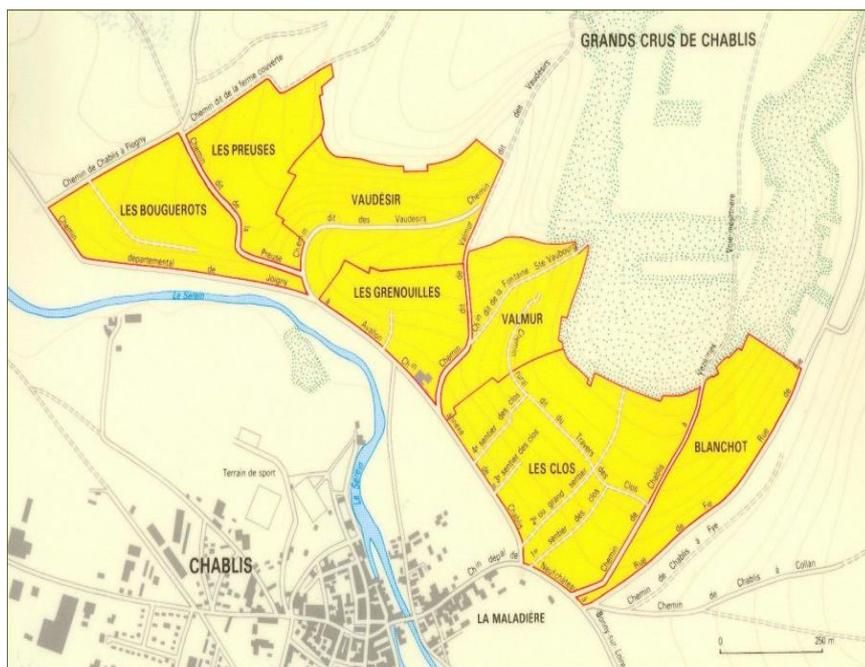


Millésime 2019



Chablis Grand Cru Valmur

Superficie : 1 ha – 70% exposition sud-est / 30% nord-ouest.

Localisation : Chablis rive droite.

Cépage : 100% chardonnay.

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), à dominante argileuse.

Densité de plantation : 7000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 61 ans.

Certification AB Ecocert depuis le Millésime 2013.

Vinification

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

Pressoir pneumatique à cage fermée.

Débourbage 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 9 mois (fûts de 2/3/4 vins - moins de 5% de fût neuf), puis assemblage 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

Millésime 2019: après un hiver assez froid et un fort déficit en précipitations, la floraison s'est effectuée sans problème malgré quelques gelées printanières. L'été a été particulièrement chaud et sec. Aucune maladie dans les vignes avec un nombre de traitements exceptionnellement bas! Les pluies survenues juste avant les vendanges ont permis de débloquent les maturités et la vendange commencée le 12 septembre a été parfaitement saine. Un millésime mûr dans la continuité de 2018 avec des acidités toutefois un peu supérieures. Ce climat chaud à dominante argileuse produit un vin puissant et exubérant avec des notes fruitées étonnantes. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...

Alcool : 13.5% / A servir entre 12 et 14°



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

www.domainechristianmoreau.com
contact@domainechristianmoreau.com