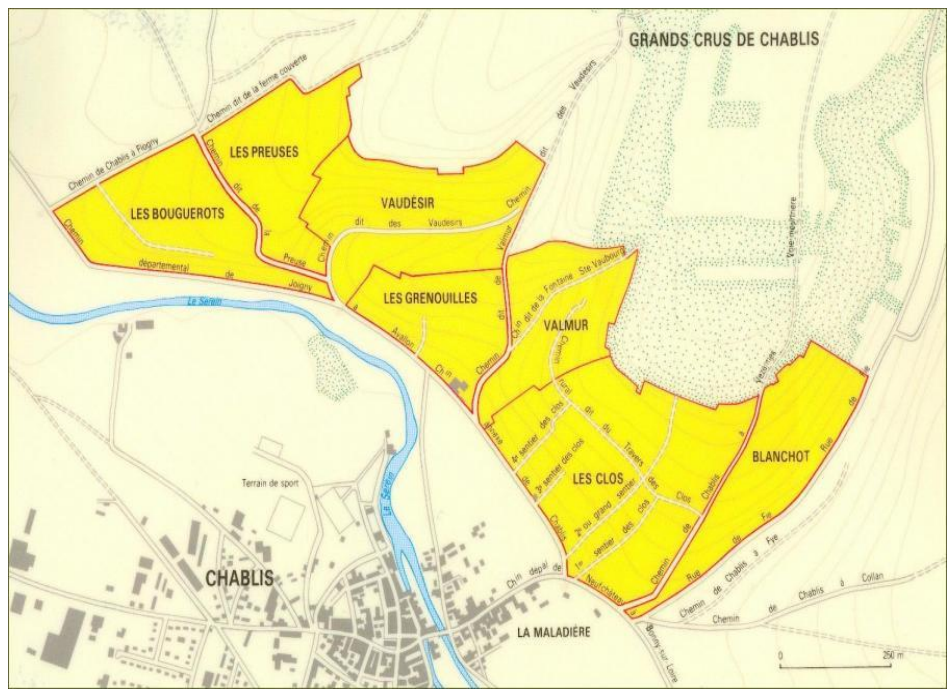


Millésime 2020



Chablis Grand Cru Clos - Clos des Hospices

Superficie : 0.5 ha – exposition sud – partie basse la plus orientale des Clos

Localisation : Chablis rive droite

Cépage : 100% chardonnay

Sol : marnes argilo-calcaires du kimméridgien (jurassique supérieur), très rocailloux avec des argiles très blanches et très denses

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 42 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.

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

Vinification et élevage : 100% en fûts pendant 9 mois (fûts de 1 à 5 vins - aucun fût neuf) puis assemblage 6 mois en cuve avant mise en bouteille.

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

Millésime 2020: après un hiver extrêmement doux et sec, la floraison s'est effectuée de manière précoce (plus de 15 jours d'avance !) et sans gelées printanières. L'été a également été particulièrement chaud avec un fort déficit en précipitations (- 40%). L'année 2020 est la plus chaude depuis 2003 ! Les vendanges, parfaitement saines, ont commencé très tôt (le 28 août) et grâce à des pluies survenues mi août, le stress hydrique a pu être limité. Avec des degrés plus faibles que 2018/2019 mais des acidités plus élevées, le millésime 2020 revient avec plus de tension que les précédents, et s'inscrit dans une lignée un peu typique du Chablisien. *On retrouve la finesse des Clos mais avec des arômes épicés et une richesse plus prononcés. Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre)...*

Alcool : 12.5% / A servir entre 12 et 14°



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

www.domainechristianmoreau.com
contact@domainechristianmoreau.com