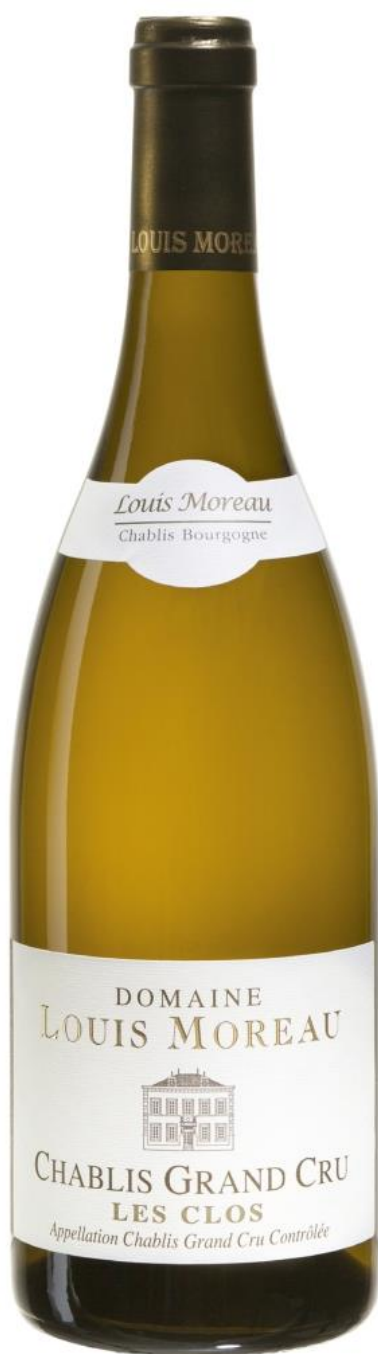


LOUIS MOREAU

A.O.C. Borgoña - Chablis

La familia Moreau ha estado viviendo en Chablis desde 1814 y Louis ahora es la sexta generación.

Después de estudiar enología-viticultura en la Universidad del Estado de Fresno (California) y varios experimentos en diferentes bodegas californianas, Louis regresó a Chablis para suceder a su padre. Ansioso por transmitir a las generaciones futuras un viñedo respetuoso con el medio ambiente, Louis prefiere un trabajo razonado de la vid. Él busca la solución más natural posible para preservar la calidad de sus vides y uvas.



LOUIS MOREAU CHABLIS 2017 GRAN CRU LES CLOS

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Paso por la mesa de selección y posteriormente por la prensa neumática. Asentamiento en frío. Fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras autóctonas de 15 a 18 días a baja temperatura (18°C) y luego la fermentación maloláctica mediante bacterias naturales a 20°C durante unos pocos meses. Todo exclusivamente en depósitos de acero inoxidable.

Desde 2013, Le Clos envejece en depósitos de acero inoxidable. Después del trasiego, para separar las lías gruesas, el vino envejece durante al menos 18 meses sobre finas lías con las menos intervenciones posibles. Antes de embotellar, se realiza una ligera filtración. Esta operación se lleva a cabo unos 20 meses después de la cosecha.

NOTAS DE CATA

El más famoso de los 7 Grands Crus en Chablis, Les Clos, produce vinos secos pero generosos y potentes. Desarrolla un bouquet muy mineral, mostrando una finura elegante y una longitud impresionante en la boca.

MARIDAJE

Ideal para maridar con rape asado con nueces y tocino.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com