

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 2019

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Prensado neumático, sedimentación en frío. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable con levaduras naturales durante 15 a 18 días a baja temperatura (18 ° C), luego fermentación maloláctica a 20°C durante unos pocos meses.

Crianza sobre lías en acero inoxidable durante al menos 4 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino afrutado y vivo que muestra un agradable color dorado y notas florales en la nariz con toques de fruta blanca (manzana, pera) típicas del terroir de Chablis. Buen ataque en la boca con notas minerales y frescas, combinadas con un buen equilibrio en el paladar.

MARIDAJE

Salmón ahumado, bacalao cocido al vapor.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com