

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 2020

1^{er} CRU VAU LIGNEAU

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Chardonnay.

INFORMACIÓN

Una vez que los jugos están en tanques de acero inoxidable, primero pasan por una fermentación 100% alcohólica activada por indeno levaduras durante 15-18 días a baja temperatura (18°C) y luego por la fermentación 100% maloláctica gracias a bacterias naturales a 20°C durante unos pocos meses.

Después de una manipulación de trasiego para eliminar las lías gruesas, el vino envejece en depósitos en lías finas durante al menos 18 meses con remontados semanales. Luego se trasiega antes de una filtración en frío y embotellado. Esta última parte se hace depósito por depósito, el vino restante permanece en depósito durante al menos 18 meses.

NOTAS DE CATA

Este vino es el perfecto ejemplo de un clásico Chablis 1er Cru. Tiene un bonito color amarillo dorado con reflejos verdes. Su nariz revela aromas de menta y piña. En boca está lleno de sabores y domina la frescura. Tiene un final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para maridar con ostras, mariscos o langosta al vapor con salsa de mantequilla.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com