



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J.MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

Cépage

70 % Terret - 30 % Chardonnay.

Histoire

Notre sélection porte sur un vignoble cultivé en plateaux, à l'ouest de Carcassonne au sein du Pays d'Oc.
Sols argilo-calcaires.

Vinification et élevage

- Récolte à maturité optimale
- foulage, éraflage et pressurage
- enzymage et débourage à froid
- soutirage des jus clairs
- fermentation sous contrôle des températures à 16°C.
- élevage sur lies.

Notes de dégustation

Jolie Robe or aux reflets argent.
Le nez est intense et floral sur une trame de fruits blancs.
Complexe en bouche, c'est un vin plein de fraîcheur avec des notes légèrement citronnées le tout soutenu par un bel équilibre et une persistance agréable.

Accords mets et vins

À savourer, servi frais (autour de 12°C) en apéritif, sur des crudités, de beaux poissons, un plateau de fruits de mer et même des viandes blanches grillées sans oublier les salades composées, les fruits et tartes en dessert.

Service

12°C environ.