



CHABLIS FORÊTS 1ER CRU, MOREAU-NAUDET (37.5 CL) – 2023

HERKUNFT

BOURGOGNE

BEZEICHNUNG

CHABLIS

WEINGUT

MOREAU-NAUDET

REBSORTENBESTAND

CHARDONNAY

SPEISEN - WEINE

MEERESFRÜCHTE
- LACHSTARTAR -
AUSTERN IN SAKE-
GELEE - KÄSE.



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Er stammt aus einer großen, zwei Hektar großen Parzelle, die ein wenig die Synthese der beiden Bodenarten zwischen Sécher und Vaux Miolot darstellt, und ist einer der besten Premiers Crus von Chablis. Er ist vollständig, mit seinem weinigen, kräftigen Körper und seinen Akzenten von Menthol und Lakritze. Wie bei Vincent Dauvissat, der dazu beigetragen hat, den Cru populär zu machen, reift er wunderbar 15 Jahre und mehr.

Guide Vert RVF: 94/100



ÖNOLOGIE

Fläche des Weinbergs: 1,84 Hektar. Alter der Rebstöcke: 50 Jahre. Bodenbeschaffenheit: Lehm-Kalkstein (kieselig). Lage: in Hanglage. Ausrichtung nach Südwesten. Mechanische Bearbeitung des Bodens. Keine chemischen Düngemittel. Keine Verwendung von Unkrautvernichtungsmitteln. Manuelle Weinlese mit Sortiertisch.



WEINBAU

Langsame Pressung, 10-stündige Vorklärung und Ausbau 1/3 im Fass für 24 Monate und 2/3 in thermoregulierten Tanks für 24 Monate.