



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



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Issu d'une grande parcelle de deux hectares qui fait un peu la synthèse des deux types de sols entre Sécher et Vaux Miolot, c'est l'un des meilleurs Premiers Crus de Chablis, complet, avec son corps vineux, corsé et ses accents mentholés, réglissés. Comme chez Vincent Dauvissat qui a aidé à populariser le cru, il vieillit à merveille 15 années et plus.

PROVENANCE

BOURGOGNE

APPELLATION

CHABLIS

DOMAINE

MOREAU-NAUDET

ENCÉPAGEMENT

CHARDONNAY

METS - VINS

FRUITS DE MER •
TARTARE DE SAUMON,
CONDIMENT AU YUZU •
CUISINE JAPONAISE.



CŒNOLOGIE

Surface du vignoble : 1.84 hectares. Age des vignes : 50 ans. Nature du sol : argilo-calcaire (caillouteux). Situation : en coteaux. Exposition sud-ouest. Travail mécanique des sols. Pas d'engrais chimiques. Pas de désherbant. Vendanges manuelles avec table de tri.



VITICULTURE

Pressurage lent, débourbage de 10 h et élevage 1/3 en fût pendant 24 mois et 2/3 en cuve thermorégulées pendant 24 mois.