

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU

PÈRE & FILS



À CHABLIS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Chablis Grand Cru Blanchot



CÉPAGE: 100% Chardonnay

SOL: «Blanchot» vient de la «clair blanche» germanique. Il est facile de croire que le nom vient de la nature du sol composé de calcaire très blanc et de ses motifs argileux et calcaires.

C'est la partie orientale des Grands Crus de Chablis. Il a une exposition sud-est et il est situé sur des pentes très raides.

VINIFICATION / ELEVAGE

Due to its limited production, 100% en fûts (fûts de 4 vins).

Stabilisation tartrique naturelle après 12 à 16 mois d'élevage.

Notre parcelle de Blanchot est de 10 ares (600 bouteilles)

DÉGUSTATION

Oeil: Lumière invitant l'or

Nez: Est sec, riche et rond avec des saveurs corsées de chrome. Arômes de fruits tropicaux de citrons et d'oranges

Bouche: Vin puissant et frais, il évolue sur des arômes de fleurs blanches et des notes minérales prononcées. Avec un soupçon de poivre blanc et d'herbes. Notes tropicales brillantes en bouche avec pomme, vanille, melon. Une base de minéralité forte. Magnifiquement équilibré avec une longue finale, il est construit pour bien vieillir.

Accord mets & Vins:

Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages (comté, chèvre).

A servir entre 12 et 14 degrés.

GRAPE VARIETY: 100% Chardonnay

SOIL: «Blanchot» comes from the germanic «blank clair». It is easy to believe that the name comes from the nature of the soil composed of very white limestone and its clay and limestone grounds.

This is the eastern part of the Grands Crus of Chablis. It has a south-east exposure and it is located on very steep slopes

VINIFICATION / AGING

Due to its limited production, 100% in barrels (4-wine barrels).

Natural tartaric stabilization after 12 to 16 months of aging.

Our parcel of Blanchot is of 10 ares (600 bottles)

TASTING

Eye: Light inviting gold

Nose: Is dry, rich, and round with medium-bodied flavors. Tropical fruit aromas of lemons and oranges

Mouth: Powerful and fresh wine, it evolves on aromas of white flowers and pronounced mineral notes. With a hint of white pepper and herbs. Brilliant tropical notes carry on to the palate with apple, vanilla, melon. A strong minerality base. Beautifully well-balanced with a long finish, it is built to age well.

Food pairings:

Serves with scallops, lobster, fine fish, white meats in sauce, cheeses (Comté, goat).

To serve between 10 and 14 degrees.