

Variedades

100% Chardonnay de viñas de 30 años

Origen

Francia, Borgoña, Chablis, Courgis

Suelo

kimmeridgiano pedregoso y calcáreo, 4 ha, poda Guyot simple y poda Guyot doble asimétrico, 25 hl/ha, agricultura ecológica desde 2005

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de varios vinos, ligera desfangación

Crianza

12 meses sobre lías, posterior trasiego y ensamblaje en cuve durante 4 meses, embotellado el 18 de noviembre de 2025

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: 32, Azúcar residual: <2 g/l



DE MOOR CHABLIS L'HUMEUR DU TEMPS

ALICE & OLIVIER DE MOOR, Chablis, Courgis

2024 53202 75 CL

De la bodega: "2024 será un año para recordar... Las heladas y los ciervos hambrientos hicieron mella en las viñas de Vau de Vey a principios de la primavera. En mayo, el mal tiempo provocó que muchas uvas de Aligoté se deformaran. Posteriormente, las lluvias casi constantes propiciaron el mildiu vellosa, que, a pesar de los numerosos tratamientos, diezmó casi toda la cosecha, afectando principalmente a los viñedos de Mont de Milieu y Bourgogne Chitry, pero también a Aligoté, Sauvignon Blanc y Vau de Vey. Las parcelas de Chablis fueron las más beneficiadas por ser las de más fácil acceso. El final de la temporada, también lluvioso, no favoreció la maduración."

NATURAL