



Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Petit Chablis



Créé au XVII^{ème} siècle, le domaine Moreau-Naudet a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerones d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Les terroirs se situent sur les zones les plus éloignées de la ville en haut de côte ou sur l'amorce du plateau. Terroir : des calcaires bruns et durs, et parfois de sols limoneux et sableux. Vinification en cuve inox exclusivement.



100% Chardonnay

Robe : Or clair et brillante.



Nez : On retrouve des arômes de fleurs blanches (aubépine) mêlés à des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond très minéral (silex, pierre à fusil).

Dégustation : La bouche est vive, équilibrée en acidité. Légèrement iodé, il reflète parfaitement la typologie de l'appellation.



Sa vivacité accompagne les salades d'été et les apéritifs servis avec des gougères ou encore les fromages de chèvre.

Potentiel de garde : environ 4 ans.



Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet *Chablis*



Créé au XVIIIème siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Les terroirs se situent sur les zones encadrant les 1er crus. Terroir : des calcaires bruns et durs, et parfois de sols limoneux et sableux. Vinification en cuve inox exclusivement.



100% Chardonnay

Robe : Jaune pâle montrant déjà les signes de vivacité.



Nez : Le fruit est mûr pour l'appellation et s'associe à des notes d'agrumes et d'herbes fines.

Dégustation : Ce Chablis est d'une grande complexité aromatique, au fruit frais et juteux, évoquant fruits blancs et agrumes, séduisant par son énergie et sa minéralité iodée. Un Chablis qui a tout d'un premier cru.



A servir avec un tartare de poisson, un saumon gravlaax, des langoustines au court-bouillon .Ou encore avec un poisson en sauce et grenadin de veau à la crème de girolles.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Chablis 1er Cru Vaillons



Créé au XVIIIème siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Parfaitement situées à mi-coteau et exposées à l'ouest, les vignes reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Vinification et élevage long en cuve avec une partie en fût de 2/3 vins.



100% Chardonnay

Robe : Or clair.



Nez : Le nez est herbacé avec beaucoup d'élégance: eucalyptus, herbes fines, tilleul, planctons mais aussi fruité : pomme verte et citron confit.

Dégustation : L'attaque est ample et souple, très concentrée avec de la tension et de la fluidité. Ce 1er Cru offre un équilibre magistral avec une très longue finale et un splendide retour du fruit.



A servir avec un bar de ligne, barbue ou sole rôtie. Ou encore avec un homard et son jus crémeux accompagnés de légumes glacés. Saint-Jacques poêlées à la crème de cerfeuil et citron. Chèvre frais.

Potentiel de garde : environ 10 ans.





Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Chablis 1er Cru Forêts



Créé au XVIIIème siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Parfaitement situées à mi-coteau et exposées au levant, les vignes reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Vinification et élevage long en cuve avec une partie en fût de 2/3 vins.



100% Chardonnay

Robe : Or clair.



Nez : Le nez est complexe et subtil, avec une multitude d'arômes floraux, fruités et minéraux qui s'entremêlent : citron vert, poivre blanc...

Dégustation : Ce vin offre un équilibre parfait mêlant des notes d'agrumes et de fruits à noyau. ce vin est précis, avec une belle tension et une longue finale minérale.



A servir avec une poularde de Bresse crémée, des ris de veau ou un boudin blanc truffé.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Chablis 1er Cru Montmains



Créé au XVII^{ème} siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Parfaitement situées à mi-coteau et exposées au levant, les vignes reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Vinification et élevage long en cuve avec une partie en fût de 2/3 vins.



100% Chardonnay

Robe : Or clair.



Nez : Le nez offre une riche complexité aromatique sur le citron et les fruits jaunes. Le nez surprend par son élégance et sa précision

Dégustation : Ce 1er Cru Montmains propose une belle dimension minérale soutenue par des notes d'agrumes frais. C'est une superbe expression de terroirs de Chablis, accessible et complexe avec une finale très saline.



Idéal avec les plus beaux mets de la mer grillés : Saint-Pierre, Turbot, Barbue,...

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Chablis 1er Cru Beauregard



Créé au XVII^{ème} siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Situées à l'extrême sud de l'appellation et exposées au levant, les vignes reposent sur des sols peu profonds et caillouteux, et s'immiscent dans les sous-sols de marnes kimméridgiennes si caractéristiques du terroir de Chablis. Vinification et élevage long en cuve avec une partie en fût de 2/3 vins. Nouveau climat exploité par le Domaine.



100% Chardonnay

Robe : Or clair.



Nez : Avec ce Beauregard, c'est dans le temps qu'il exprimera son grand potentiel aromatique aux notes florales très tilleul.

Dégustation : La bouche offre une belle salinité et tension dans la lignée de la famille. Gourmand et tendu, il offre cet équilibre tant apprécié des amateurs de l'appellation.



Idéal sur de belles volailles (Bresse) et le veau en sauce blanche.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine Moreau-Naudet

Chablis Grand Cru Valmur



Créé au XVIIIème siècle, le domaine a depuis, su évoluer et s'agrandir afin d'améliorer sa production vers une quête d'excellence. Aujourd'hui l'âge des vignes varie entre 35 et 50 ans. Les pesticides et herbicides sont proscrits et les vendanges sont faites manuellement. Vignerons d'intuition, de sensibilité, d'observation et d'écoute, Virginie Moreau Naudet et sa fille ont su affirmer un style alliant vinosité, fraîcheur et énergie avec sensualité et grâce. Résultat : des Chablis de caractère tout en élégance.



Situées sur la côte des Grands Crus au dessus de la ville et exposées vers le Sud, les vignes reposent sur un terroir en côteaux parfaitement drainé. La vinification se fait quasiment comme les 1er crus avec élevage long de 18 mois minimum.

100% Chardonnay



Robe : Or-vert pur.



Nez : Le nez présente les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) de manière exacerbée. Ils offrent toutefois leur place au tilleul, aux fruits secs, au miel discret, à l'amande.

Dégustation : Au palais, l'équilibre parfait entre l'acidité et le gras, le vif et le sec : tout le charme d'un vin incomparable et de caractère. Une merveille...assurément !



Grand cru oblige...avec les homards, langoustes grillés ou plus subtilement accompagnés d'une sauce blanche, avec ou sans champignons, et les écrevisses.

Potentiel de garde : environ 15 ans.