

**Domaine Louis Moreau Chablis**  
**Вино Домён Луи Морó Шаблі́, белое сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** в стальном резервуаре на дрожжевом осадке не менее 4 месяцев

**Особенности:** ручной сбор, брожение проводится при помощи диких дрожжей, затем естественным путем запускается яблочно-молочное брожение

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** деликатный, с оттенками белых цветов, плодовых фруктов (зеленое яблоко, груша), подчеркнутых минеральной составляющей

**Вкус:** тонкий, но округлый, с яркими нотами цитрусовых фруктов, незрелого абрикоса, жимолости в послевкусии, а также минеральным финишем

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, паста в белом соусе с морепродуктами, паста с овощами и белым мясом, моллюски, сырая рыба и белая рыба на пару



**Domaine Louis Moreau Chablis Premier Cru Vaillons**  
**Вино Домён Луи Морó Шаблі́ Премье́ Крю Вайо́н, белое сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** в стальном резервуаре на дрожжевом осадке не менее 6 месяцев, в течение которых проводится еженедельная перекачка, затем вино переливается и охлаждается, этот этап повторяется несколько раз, чтобы вино оставалось в резервуаре не менее 1 года

**Особенность:** ручной сбор, яблочно-молочное брожение протекает при температуре 20 °C и длится несколько месяцев, почвы виноградника Вайон бедны, в их состав входят известняк и глина

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** выразительный, изысканный аромат вина раскрывается оттенками белых цветов, медовых сот, устричных раковин и косточковых фруктов

**Вкус:** сложный, округлый, с обильной текстурой, оттенками лайма, лимона, спелой груши и персика в долгом, соблазнительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, морепродукты, сырая рыба и рыба на пару, птица в белом соусе и белое мясо



## **Domaine Louis Moreau Chablis Premier Les Fourneaux**

### **Вино Домён Луи Морё Шаблі Премье Крю Ле Фурно́, белое сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** в бутылках около 18 месяцев

**Особенность:** ручной сбор, виноградник находится на южной стороне склона, что позволяет винограду прекрасно созревать в достаточно прохладном климате, почвы богаты известняком, яблочно-молочное брожение, протекающее при температуре 20 °С, занимает несколько месяцев, двойная малолактическая ферментация, сопровождаемая зимним созреванием вина

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** изобилует оттенками хрустящего зеленого яблока, белых цветов, пчелиной пыльцы и устричной раковины

**Вкус:** полный, округлый, концентрированный, с тончайшей кислотностью и оттенками яблочного пюре, лимонного крема в невероятно долгом послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, белая рыба, морепродукты и моллюски в белом соусе, домашняя птица и белое мясо



## **Domaine Louis Moreau Chablis Grand Cru Blanchot**

### **Вино Домён Луи Морё Шаблі Гран Крю Бланшó, белое сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** часть урожая подвергается созреванию в небольших дубовых барриках, а затем ее добавляют к остальному винограду, розлив через 20-24 месяцев после сбора урожая

**Особенность:** ручной сбор, винификация вина протекает в 500-литровых дубовых бочках, яблочно-молочное брожение протекает при температуре 20 °С и длится несколько месяцев, двойная малолактическая ферментация, сопровождаемая промежуточным созреванием вина

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** демонстрирует ноты сушеной груши, утонченные и нежные оттенки сушеных трав и акациевого меда

**Вкус:** сложный, плотный, полный, обильный и пряный, обладает освежающей кислотностью, нотами зрелого персика, белой груши и лимона в продолжительном минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °С

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, закуски из морепродуктов, гребешки, салаты и рыба



## Domaine Louis Moreau Chablis Grand Cru Valmur

### Вино Домён Луи Морё Шаблі Гран Крю Вальмюр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** часть урожая подвергается созреванию в небольших дубовых барриках, а затем ее добавляют к остальному винограду, розлив через 20-24 месяцев после сбора урожая

**Особенность:** лозы были высажены на кимериджской почве в период с 1966 по 1968 годы, ручной сбор, винификация вина протекает в 500-литровых дубовых бочках, яблочно-молочное брожение протекает при температуре 20 °C и длится несколько месяцев, двойная малолактическая ферментация, сопровождаемая промежуточным созревaniem вина

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** многогранный, освежающий, в котором, сплелись ноты персика, лимонного масла, свежее испеченного хлеба, устричной раковины и зажженной спички

**Вкус:** чистый, богатый, с фруктово-минеральными акцентами, нюансами морского бриза и тонкой освежающей кислотностью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, морепродукты, ракообразные и рыба, птица и белое мясо



## Domaine Louis Moreau Chablis Grand Cru Vaudesir

### Вино Домён Луи Морё Шаблі Гран Крю Водезир, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** в чанах из нержавеющей стали на дрожжевом осадке с минимальным вмешательством в естественный процесс, затем кюве проходит легкую фильтрацию перед розливом в бутылки через 18-20 месяцев после сбора урожая

**Особенность:** ручной сбор, яблочно-молочное брожение протекает при температуре 20 °C и длится несколько месяцев, виноградник имеет форму амфитеатра и прорезан тропой, известной как Chemin des Vaudesirs, что придает ему двойную ориентацию, половина виноградных лоз обращена строго на юг, а остальные – на юго-запад, почвы здесь, как правило, светлее, чем на других виноградниках Шабли, содержат больше глины, а не известняка, что приводит к получению вин с более изысканной минеральностью

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** наполнен тонами цитрусовых и тропических фруктов (спелой, сочной дыни и желтого ананаса), весенних цветов и минералов

**Вкус:** сбалансированный, изысканный, сочетает освежающую кислотность, шелковистую текстуру, сочные тона лайма, лимона, персика в сухом минеральном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью и полутвердые сыры, мусс из рыбы-скорпиона с креветками, фуа-гра, цесарка с беконом и сладким перцем





## Domaine Louis Moreau Chablis Grand Cru Les Clos

### Вино Домён Луи Морё Шаблі Гран Крю Ле Кло, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Louis Moreau

**Крепость:** 13% об.

**Сорт винограда:** Шардоне 100%

**Выдержка:** в чанах из нержавеющей стали на дрожжевом осадке с минимальным вмешательством в естественный процесс, затем кюве проходит легкую фильтрацию через 18-20 месяцев после сбора урожая

**Особенность:** виноградник был засажен в период с 1958 по 1968 годы, ручной сбор, винификация протекает в 500-литровых дубовых бочках, яблочно-молочное брожение протекает при температуре 20 °C и длится несколько месяцев, двойная малолактическая ферментация, сопровождаемая промежуточным созреванием вина

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** энергичный, бодрящий с интенсивными нотами лимона, лайма, грейпфрута, белых персиков, апельсиновой кожуры и зеленого яблока

**Вкус:** богатый, полный, многогранный, сочный, мясистый, с яркой кислотностью, шелковистой текстурой, долгим и пикантным послевкусием с нюансами мела, меда, спелой дыни и груши

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сыры с белой плесенью, блюда из белого мяса, морской рыбы в сливочном соусе, устриц и других моллюсков, ракообразных

История компании началась еще в XIX столетии, а точнее в 1814 году, когда Жозеф Моро приехал в Шабли. Он женился на дочке крупного негодантa и владельца виноградников, что вскоре сделало его уважаемым членом общества Шабли. Его сын также очень выгодно женился, так как семья получила многие земли Премье Крю в качестве приданного. С годами владение Моро росло, приобретались все новые и новые земли. Тяжелыми для семьи Моро были времена Первой и Второй Мировой Войны, новое дыхание компании придал Жан-Жак Моро, который сначала просто помогал своему отцу, но вскоре (в 1966 году) стал главным управляющим. В 1994 году Жан-Жак передал управление своему сыну Луи, который представляет шестое поколение Моро и управляет на данный момент всем винодельческим хозяйством.

Луи Моро обучался виноделию в Калифорнийском Университете и поработал на нескольких винодельнях в Калифорнии. Основываясь на своем академическом образовании и стремясь передать будущим поколениям виноградники, бережно относясь к окружающей среде, он практикует природосообразное виноделие (устойчивое сельское хозяйство) на своих участках, что подразумевает минимизацию или полный отказ от химических удобрений и инсектицидов, экономичный подход к расходу ресурсов, различные естественные методики поддержания здоровья почв и т.д. Он всегда ищет наиболее естественное решение, чтобы сохранить качество своих лоз и винограда. Он тесно сотрудничает с остальными доменами Бургундии и много внимания уделяет современным научным разработкам.

