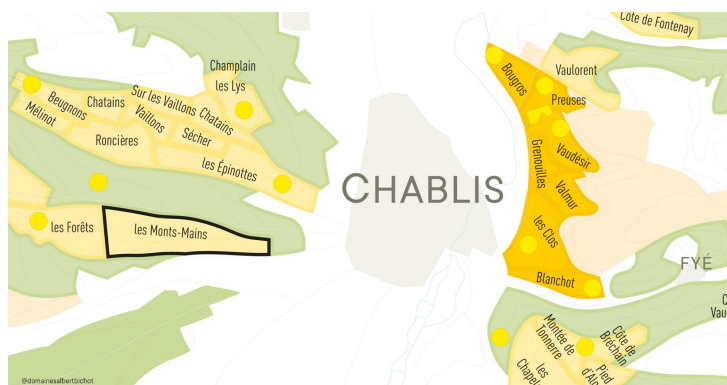


CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Lerjord med kalkler på en lavmælt lerjord fra Kimmeridgian.
Overfladeareal af vingården : 0,50 -> 0,50 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 26 years old



PRÆSENTATION

Montmains" refererer til bjerget beliggende på en mellemhøjde mellem to højere skråninger. Det er et klima i fuld længde, orienteret mod sydøst/nordøst, som kan omfatte "Les Butteaux" og "Les Forêts". Det er på dette sidste klima af "Forêts", at vores grund ligger, halvvejs op ad skråningen, med en sydøstlig eksponering, der sikrer en enestående solskin.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og modning på fine bærme: 65% i rustfrie ståltanke og 35% i egetræsfade, der er 1-5 år gamle i 10 måneder. Afslutning af modning i rustfrie ståltanke i 2 måneder.

SMAGNING

Elegant buket med noter af blomster og ristede tørrede frugter. Rig og koncentreret smag med en smuk og frisk finish.

SERVERING

Server ved 11-13°C.
At nyde ung eller gemme i 5-7 år.

MADPARRINGER

Fisk og skaldyr grillet eller i sauce
Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce
Ideel opskrift: torskerog med citronsauce

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 90-93/100 (2022)
Tim Atkin: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 95/100 (2019)

