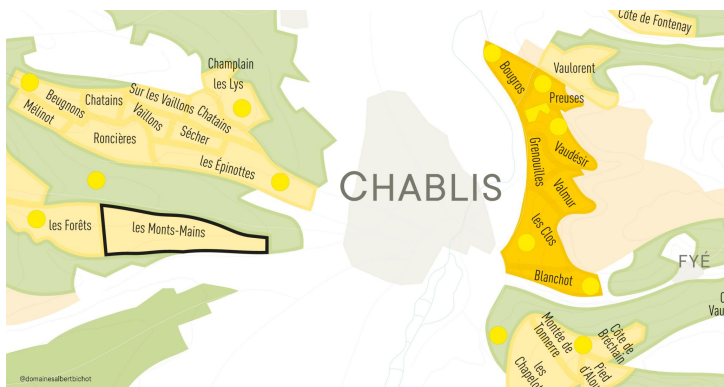


CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
 Flachgründige ton-kalkhaltige Böden auf marnigem
 Kimmeridgium-Unterboden.
 Rebfläche : 0,50 -> 0,50 ha
 Durchschnittsalter der Reben : 26 years old



VORSTELLUNG

Montmains" bezeichnet den Berg, der sich auf einer mittleren Höhe zwischen zwei höheren Küsten befindet. Es handelt sich um ein Klima, das sich in südöstlicher/nordöstlicher Richtung erstreckt und "Les Butteaux" und "Les Forêts" umfassen kann. Unser Grundstück befindet sich in letzterem Klima der "Forêts", am Hang, mit einer südöstlichen Ausrichtung, die eine außergewöhnliche Sonneneinstrahlung garantiert.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsame Pressung bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 65% in Edelstahltanks und 35% in 1-5 Jahre alten Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss des Ausbaus für 2 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Eleganter Strauß mit Noten von Blumen und gerösteten Trockenfrüchten. Am Gaumen reichhaltig und konzentriert mit einem schönen, frischen Finish.

SERVIEREN

Bei 11 bis 13°C servieren.
 Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillter oder in Soße gegarter Fisch und Meeresfrüchte
 Gebratene oder in Soße gegarte Geflügel- und Weißfleischgerichte
 Ideales Rezept: Kabeljaufilet mit Zitronensauce

AUSZEICHNUNGEN

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

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

