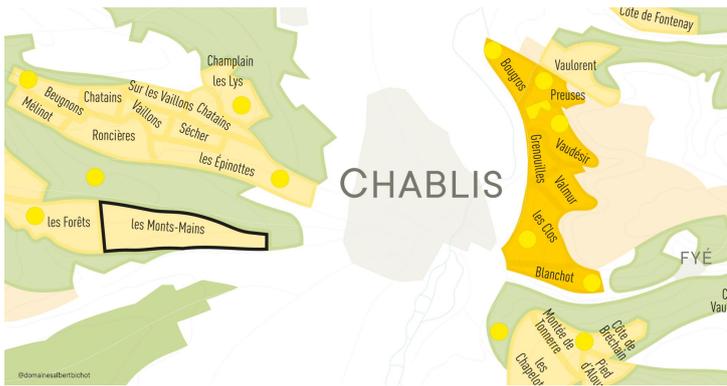


CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds sur sous-sol marneux du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 0,50 ha
Âge moyen des vignes : 26 ans



PRÉSENTATION

"Montmains" désigne le mont situé à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. C'est un Climat tout en longueur, orienté sud-est/nord-est qui peut regrouper "Les Butteaux" et "Les Forêts".

C'est sur ce dernier Climat des "Forêts" que se situe notre parcelle, à mi-coteau, avec une exposition sud-est assurant un ensoleillement exceptionnel.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 65% en cuves inox et 35% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet raffiné aux notes de fleurs et de fruits secs grillés. Bouche à la fois riche et concentrée, dotée d'une belle finale toute en fraîcheur.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : dos de cabillaud, sauce citronnée

CITATIONS

Allen Meadows : 90-93/100 (2022)

Tim Atkin : 93/100 (2020)

Wine Enthusiast : 95/100 (2019)

