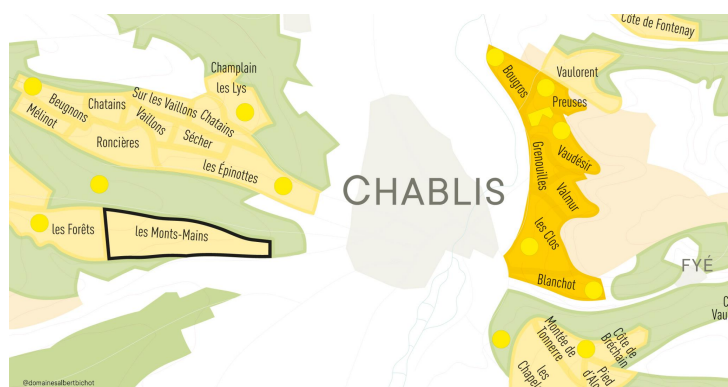


CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei poco profondi su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 0,50 -> 0,50 ha

Età media : 26 years old



PRESENTAZIONE

Montmains" si riferisce alla montagna situata a un'altitudine intermedia tra due coste più elevate. È un Climat lungo, orientato a sudest/nord, che può includere "Les Butteaux" e "Les Forêts". È su quest'ultimo Climat delle "Forêts" che si trova la nostra parcella, a mezza costa, con un'esposizione a sudest che garantisce un'eccezionale esposizione al sole.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 65% in serbatoi d'acciaio inossidabile e 35% in botti di rovere di 1-5 anni per 10 mesi.

Ultimazione dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inossidabile per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo raffinato con note di fiori e frutta secca tostata. In bocca è ricco e concentrato, con un bel finale fresco.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare alla griglia o in salsa

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: filetto di merluzzo, salsa al limone

RICONOSCIMENTI

Allen Meadows: 90-93/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 95/100 (2019)

