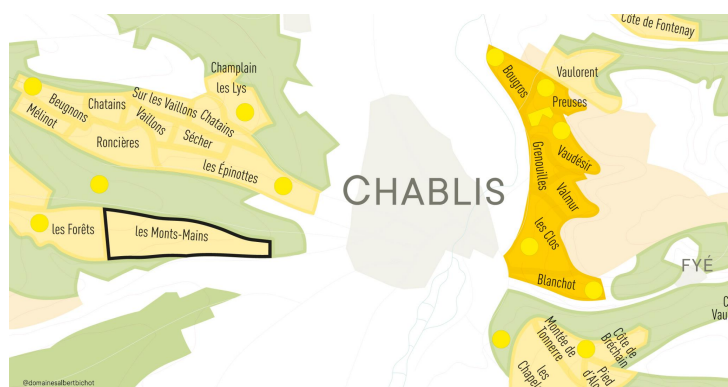


CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Leireholdig kalk- og leirjord på grunnfjellet av
kimmeridgensen.

Overflate av vingården : 0,50 --> 0,50 ha

Gjennomsnittlig alder : 26 years old



PRESENTASJON

Montmains" refererer til fjellet som ligger på en mellomliggende høyde mellom to høyere åser. Det er et klima som strekker seg i lengderetningen, orientert sørøst/nordøst som kan inkludere "Les Butteaux" og "Les Forêts". Det er på dette siste klimaet "Les Forêts" at vår tomt ligger, på en skråning, med en sørøstlig eksponering som sikrer en enestående solskinn.

VINLAGING/MODNING

Høsting for hånd, sortering av druer, langsom og moderat pressing for å bevare frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 65% i rustfrie ståltanker og 35% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Avslutning av lagring i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

SMAKSPRØVER

Raffinert bukett med noter av blomster og ristede tørkede frukter. Rik og konsentrert munnfølelse, med en vakker og frisk avslutning.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.

Å nyte ung eller å lagre i 5 til 7 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Grillet fisk og skalldyr

Stekt eller sauset hvitt kjøtt og fjærkre

Perfekt oppskrift: torskerygg med sitrønsaus

UTMERKELSER

Allen Meadows: 90-93/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 95/100 (2019)

