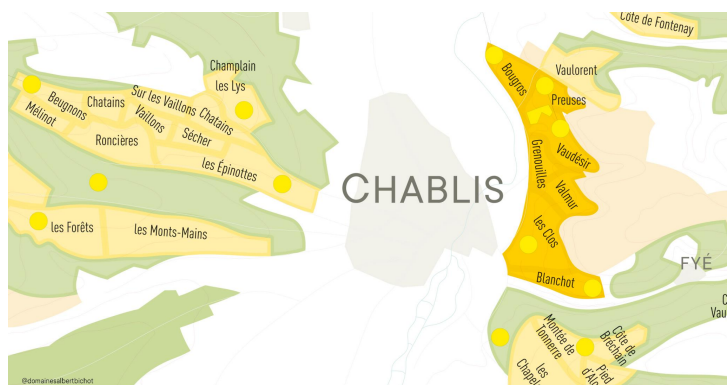


CHABLIS DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 28 ha

Âge moyen des vignes : 38 ans



PRÉSENTATION

Au nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom. C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région.

Les vignes du Domaine (28 hectares répartis en 34 parcelles) sont plantées sur des pentes plutôt faibles (5 à 20%) avec des expositions diverses. Les raisins proviennent donc d'une mosaïque de terroirs variés, vinifiés séparément, ce qui apporte une belle complexité au vin.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.

Elevage sur lies fines en cuves inox durant 10 à 11 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet d'une élégante complexité associant des arômes intenses de citron confit et de fleurs blanches subtiles. Structure droite, ciselée, vive avec une finale minérale sur des touches salines et iodées.

SERVICE

Servir entre 9 et 11°C.

A déguster dans les 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif

Fruits de mer : huîtres, crevettes, crabe

CITATIONS

James Suckling : 89/100 (2022)

Tim Atkin : 90/100 (2020)

Wine Spectator : 89/100 (2019)

