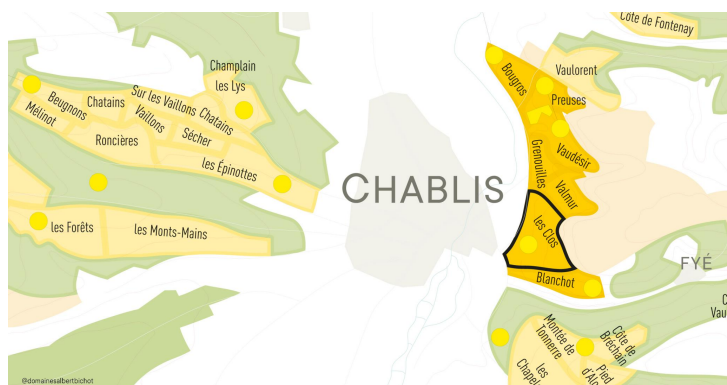


CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler- og kalkholdige jordbundsarter fra Kimmeridgium, meget hård lerjord, undertiden farvet okker.

Overfladeareal af vingården : 1,54 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 37 years old



PRÆSENTATION

Les Clos" er den største af Grand Cru'erne i Chablis. Den strækker sig fra bunden til toppen af skråningen og nyder en sydvestlig eksponering, hvilket giver den optimal solskin. Vi har heldet at have to parceller, hvilket giver os mulighed for at kombinere to forskellige og komplementære karakterer: den første parcel, beliggende øverst på skråningen, på en ret stenet jord domineret af kalksten, giver en vin, der er lige, frisk og stram. Den anden, beliggende halvvejs op ad skrå

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 65% i rustfrie ståltanke og 35% i egetræsfade, der er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

SMAGNING

Først næsen, der elegant blander de blomsteragtige noter fra den øverste mark og de tørrede frugtnoter (røstede mandler, hasselnød) fra midterste mark. Munden, rig og kraftig, understøttes af en syrlig struktur, der giver den balance og stor klasse.

SERVERING

Server ved 12 til 14°C.

Opbevaring: 5 til 10 år og mere.

MADPARRINGER

Noble fisk og skaldyr (hummer, langoustine ...) fint tilberedt

Stegt eller sauteret fjerkræ og hvidt kød

Ideel opskrift: sandartfilet med hvidvinssmør

ANERKENDELSE

Decanter: 95/100 (2022)

Jasper Morris: 92-95 (2021)

Tim Atkin: 96/100 (2020)

