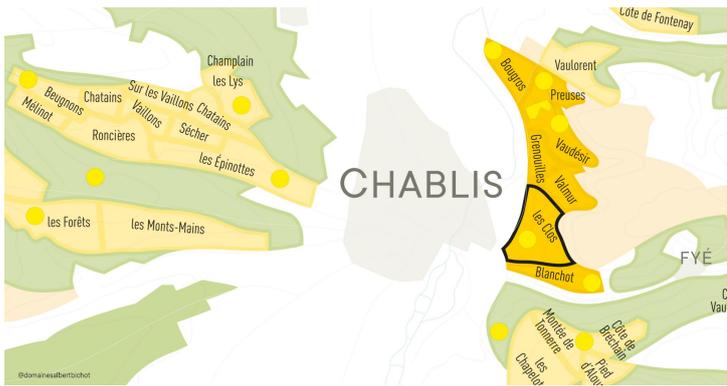


CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Tonböden aus kalkigem Ton des Kimmeridgiums,
manchmal sehr hart, manchmal ockerfarben.

Rebfläche : 1,54 ha

Durchschnittsalter der Reben : 37 years old



VORSTELLUNG

Les Clos" ist der größte der Grand Crus von Chablis. Es erstreckt sich von unten nach oben am Hang und profitiert von einer Südwestlage, was ihm eine optimale Sonneneinstrahlung verleiht.

Wir haben das Glück, zwei Parzellen zu besitzen, was es uns ermöglicht, zwei verschiedene und ergänzende Charaktere zu kombinieren: Die erste Parzelle, die sich oben am Hang auf einem ziemlich steinigen Boden befindet, der von Kalkstein dominiert wird, ergibt einen geraden, frischen und straffen Wein. Die zweite, die sich auf halber Höhe auf einem tie

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Ernte, Traubenauslese, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Achtung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 65% in Edelstahltanks und 35% in 1- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate. Endausbau für 6 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Zunächst in der Nase, die geschickt die blumigen Noten des obersten Hangs mit denen von Trockenfrüchten (geröstete Mandel, Haselnuss) des Hangmittels mischt. Der reiche und kraftvolle Gaumen wird von einem sauren Gerüst getragen, das ihm Gleichgewicht und große Klasse verleiht.

SERVIEREN

Servieren bei 12 bis 14°C.

Lagerung: 5 bis 10 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und Krustentiere (Hummer, Languste ...) fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
Ideales Rezept: Zanderfilet in Weißweinsauce

AUSZEICHNUNGEN

Decanter: 95/100 (2022)

Jasper Morris: 92-95 (2021)

Tim Atkin: 96/100 (2020)

