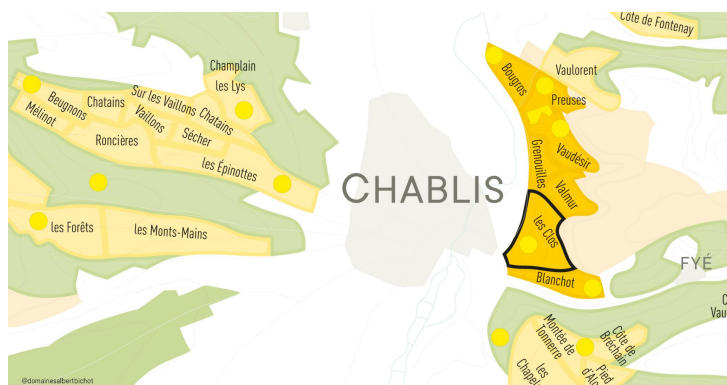


CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS"
DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei del Kimmeridgiano, marne molto dure a volte colorate di ocra.

Superficie del vigneto : 1,54 ha

Età media : 37 years old



PRESENTAZIONE

Il "Clos" è il più vasto dei Grandi Cru di Chablis. Si estende dalla base alla cima della collina e gode di un'esposizione sud-ovest, che gli conferisce un'ottimale esposizione al sole. Abbiamo la fortuna di possedere due appezzamenti, il che ci permette di unire due caratteri diversi e complementari: il primo appezzamento situato in cima alla collina, su un terreno abbastanza ciottoloso dominato dal calcare, dà origine a un vino diritto, fresco e teso. Il secondo, situato a metà collina su un terreno più

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 vasche di acciaio inox e 35% in botti di rovere di 1 a 5 anni per 10 mesi. Fine dell'affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Innanzitutto al naso, che mescola abilmente le note floreali del terreno più alto e quelle di frutta secca (mandorla tostata, nocciola) del terreno di mezza collina. In bocca, ricca e potente è sostenuta da una trama acidula che le conferisce equilibrio e grande classe.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Invecchiamento: 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei (aragosta, astice...) finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: filetto di luccio al burro bianco

RICONOSCIMENTI

Decanter: 95/100 (2022)

Jasper Morris: 92-95 (2021)

Tim Atkin: 96/100 (2020)

