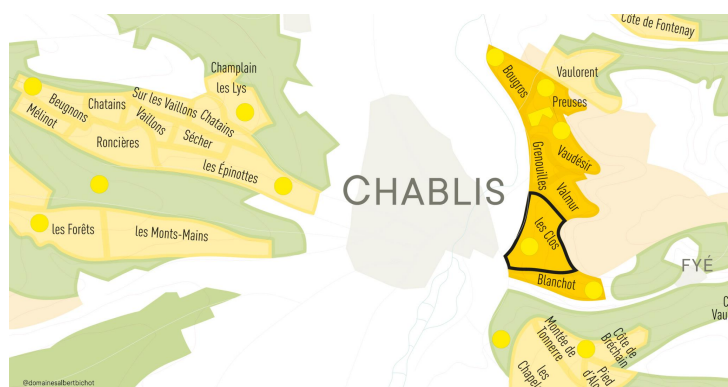


CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

キメリッジアンの粘土石灰岩、時には赤鉄色が入った非常に硬い頁岩

ぶどう栽培面積 : 1.54 ha

平均樹齢 : 37 years old



プレゼンテーション

Les Clos"はシャブリのグランクリュの中で最も広大です。丘の下から上まで広がり、南西に面しているため、最適な日照を受けています。私たちは2つの区画を所有しており、異なる性格を持ち補完する2つをブレンドすることができます。丘の上に位置する最初の区画は、石灰岩に支配されたやや礫の多い土壌で、まっすぐで新

醸造/熟成

手摘み、ブドウの選別、果実を尊重したゆっくりと適度な圧力での圧搾。アルコール発酵と微かな繊維による熟成：ステンレスタンク65%、1〜5年熟成のオーク樽35%で10ヶ月間熟成。ステンレスタンクでの6ヶ月間の熟成を経て熟成が完了します。

テイasting

最初に、最も高い区画の花のノートと、中腹の区画の焼いたアーモンドやヘーゼルナッツのような乾燥フルーツのノートを巧みに組み合わせた香りが広がります。豊かで力強い味わいは、酸味のある構造が支え、バランスと高貴さを与えています。

サービス

12Cから14Cで提供してください。

保存：5〜10年以上。

料理との組み合わせ

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste) finement cuisinés

Volailles et viandes blanches roties ou en sauce

Recette idéale : filet de sandre au beurre blanc

高級魚介類と甲殻類（ロブスター、ロブスターなど）を細かく調理したもの

鶏肉や白身肉のローストやソース

理想的なレシピ：バターホワイトのサンダーフィレ

賞

Decanter : 95/100 (2022)

Jasper Morris : 92-95 (2021)

Tim Atkin : 96/100 (2020)

