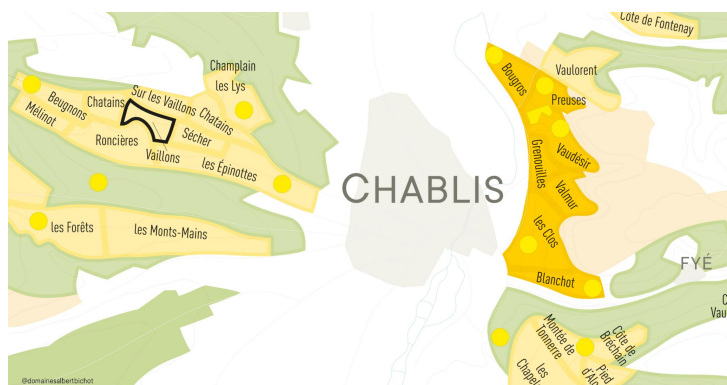


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Rødbrun jord primært lerjord på en mergel undergrund fra Kimmeridgian-perioden.

Overfladeareal af vingården : 4,85 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 46 years old



PRÆSENTATION

Denne Premier Cru, som ligger på venstre bred af Serein, har sit navn fra latin "vallis", der betyder "lille dal". Vinen er lavet ved at blande flere Climats fra bakken "Vaillons", primært Climat des "Epinottes" med overvejende ler. Denne blanding af flere parceller med varierede topografier resulterer i en stor aromatisk kompleksitet.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 90% i rustfrie ståltanke og 10% i egetræsfade, der er 1 til 5 år gamle, i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 2 måneder.

SMAGNING

Udtryksfuldt buket med noter af blomster og friske frugter. Fyldig og kraftfuld mundfølelse understøttet af en livlig mineralstruktur, der giver den en perfekt balance.

SERVERING

Server ved 11-13°C.

Skal nydes ung eller gemmes i 5-7 år.

MADPARRINGER

Grillede fisk og skaldyr eller i sauce

Stegt fjerkræ og hvidt kød eller i sauce

Ideel opskrift: skaldyrsbundet

ANERKENDELSE

James Suckling: 92/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Allen Meadows: 90-93/100 (2020)

