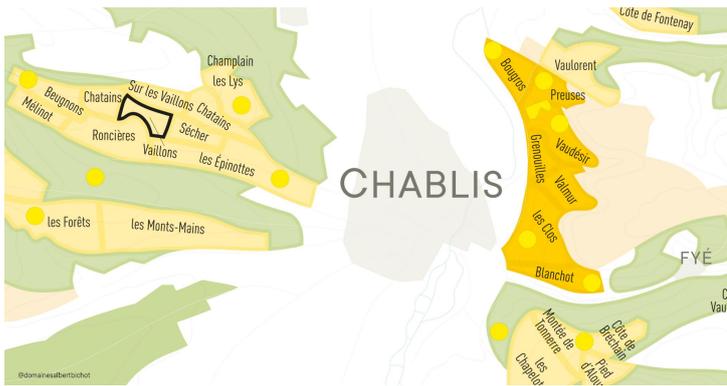


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Braunrote Böden hauptsächlich tonhaltig auf marmelsteinigem Kimmeridgium-Unterboden.
Rebfläche : 4,85 ha
Durchschnittsalter der Reben : 46 years old



VORSTELLUNG

Dieser Premier Cru, der am linken Ufer des Serein liegt, leitet seinen Namen vom Lateinischen "vallis" ab, was "kleines Tal" bedeutet. Der Wein stammt aus der Vermählung mehrerer Climats des Hügel "Vaillons", hauptsächlich des Climats "Epinottes" mit dominierendem Ton. Diese Vermählung mehrerer Parzellen mit unterschiedlichen Topographien führt zu einer großen aromatischen Komplexität.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubenselektion, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 90 % in Edelstahl tanks und 10 % in 1- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss des Ausbaus für 2 Monate in Edelstahl tanks.

VERKOSTUNG

Ausdrucksstarker Strauß mit Noten von Blumen und frischen Früchten. Vollmundiger und kraftvoller Gaumen, getragen von einer lebendigen mineralischen Struktur, die ihm ein perfektes Gleichgewicht verleiht.

SERVIEREN

Bei 11 bis 13°C servieren. Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillter oder in Sauce gegarter Fisch und Meeresfrüchte
Gebratene oder in Sauce zubereitete Geflügel- und weißes Fleisch
Ideales Rezept: Meeresfrüchte in einer Pastetenhülle

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling: 92/100 (2022)
Decanter: 91/100 (2021)
Allen Meadows: 90-93/100 (2020)

