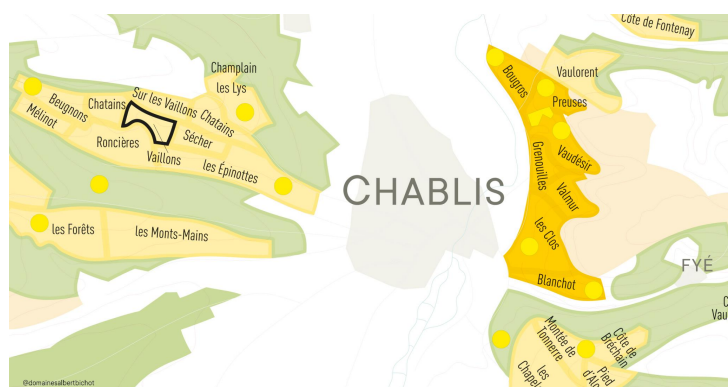


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Brunrødlig jord hovedsakelig leireholdig på marmorgjord fra kimmeridgianeren.

Overflate av vingården : 4,85 -> 4,85 ha

Gjennomsnittlig alder : 46 years old



PRESENTASJON

Denne Premier Cru, som ligger på venstre bredd av Serein, har fått navnet sitt fra latin "vallis", som betyr "liten dal". Vinen er en blanding av flere klimaer på Vaillons-høyden, hovedsakelig klimaet Epinottes med dominans av leire. Denne blandingen av flere parseller med variert topografi skaper en stor aromatisk kompleksitet.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 90% i rustfrie ståltanker og 10% i eikefat som er 1-5 år gamle i 10 måneder. Avsluttende lagring i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

SMAKSPRØVER

Uttrykksfull bukett med noter av blomster og fersk frukt. Fylldig og kraftig munnfølelse støttet av en livlig mineralstruktur som gir den en perfekt balanse.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13 °C.

Å nyte ung eller lagre i 5 til 7 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Fisk og skaldyr grillet eller i saus

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: sjømatpung

UTMERKELSER

James Suckling: 92/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Allen Meadows: 90-93/100 (2020)

