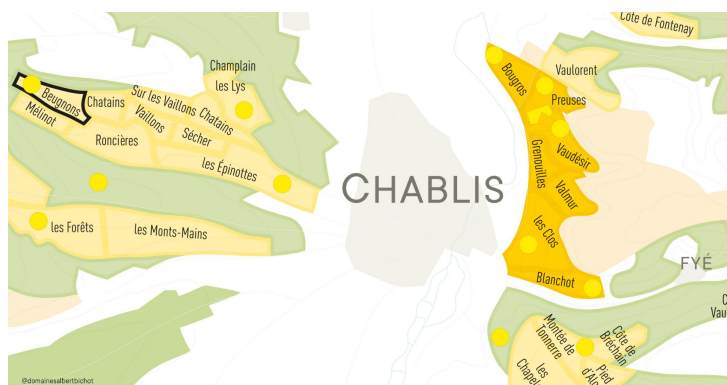


CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Lerjord med mange kalksten fra Portlandian på lerjord fra Kimmeridgian.

Overfladeareal af vingården : 2,30 -> 2,30 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 15 years old



PRÆSENTATION

"Les Beugnons" er en Premier Cru beliggende på venstre bred af Serein. Vinene fra dette sted kaldes også "Vaillons", navnet på bakken, hvor det ligger. Vi har valgt at beholde det oprindelige navn på grund af vores markeds særlige karakter. De meget hvide jorde og den meget gunstige eksponering i et område beskyttet af tilstedeværelsen af mange træer gør det muligt at frembringe mineralvin med rige og modne aromaer. "Les Beugnons" forbliver en sjældenhed i Chablis

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i rustfrie ståltanke i 11 til 12 måneder.

SMAGNING

Meget udtryksfuld buket med noter af modne hvide og gule frugter. Kompleks og frisk mundfølelse med en tydelig mineralitet, der udvikler sig til nødder og friske hasselnødder.

SERVERING

Server ved 11-13°C.

Nydes ung eller gemmes i 5-7 år.

MADPARRINGER

Skaldyr: Jakobsmuslinger, rejer

Rå, marineret eller grillet fisk

Ideel opskrift: Laks sushi

ANERKENDELSE

Jasper Morris: 92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 93/100 (2019)

