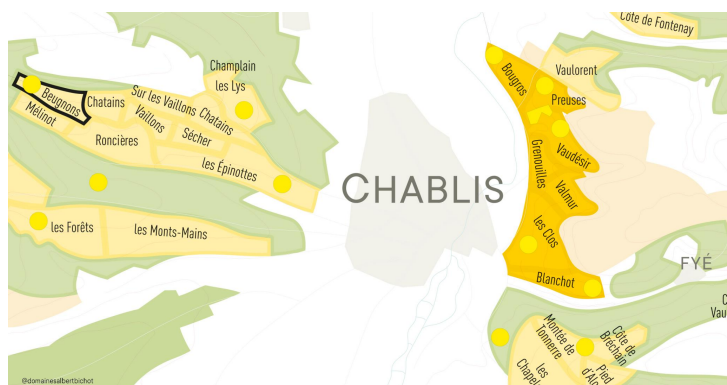


CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argileux avec de nombreux éboulis calcaires du Portlandien sur sous-sol marneux du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 2,30 ha

Âge moyen des vignes : 15 ans



PRÉSENTATION

"Les Beugnons" est un Premier Cru situé sur la rive gauche du Serein. Les vins issus de ce lieu-dit peuvent également être appelés "Vaillons", nom porte-drapeau de la colline où il se situe. Nous avons fait le choix de conserver le nom d'origine en raison de la typicité singulière de notre parcelle.

Les sols très blancs et l'exposition très favorable, dans un secteur protégé par la présence de nombreux arbres permettent de donner naissance à des vins minéraux, aux arômes riches et mûrs.

"Les Beugnons" demeure une des raretés de Chablis.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en cuves inox durant 11 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très expressif aux notes de fruits à chair blanche et jaune bien mûrs. Bouche complexe et fraîche à la fois, à la minéralité bien marquée évoluant sur des fruits à coque et des notes de noisette fraîche.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer : noix de Saint-Jacques, crevettes

Poissons crus, marinés ou grillés

Recette idéale : sushi de saumon

CITATIONS

Decanter : 93/100 (2023)

Wine Spectator : 92/100 (2022)

Jasper Morris : 91/100 (2021)

