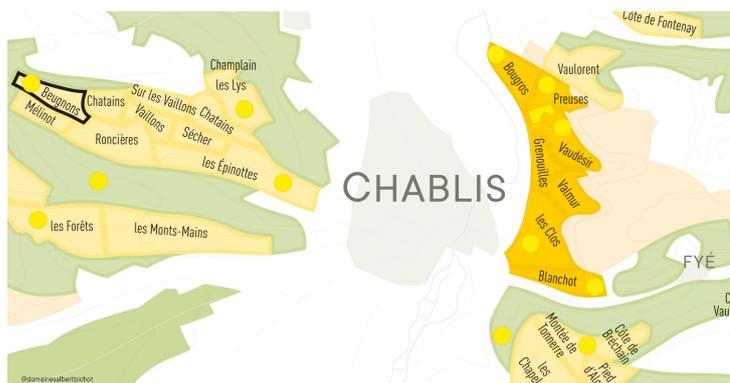


CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Terreni argillosi con numerose frane calcaree del Portlandiano su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.
Superficie del vigneto : 2,30 ha
Età media : 15 years old



PRESENTAZIONE

"I Beugnons" è un Premier Cru situato sulla riva sinistra del Serein. I vini provenienti da questo luogo possono anche essere chiamati "Vaillons", nome simbolo della collina dove si trova. Abbiamo scelto di conservare il nome originale a causa della particolare tipicità della nostra parcella. I suoli molto bianchi e l'esposizione molto favorevole, in una zona protetta dalla presenza di numerosi alberi, permettono di dare origine a vini minerali, con aromi ricchi e maturi. "I Beugnons" rimane una delle rarità di

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione delle uve, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio inox per 11-12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto espressivo con note di frutta a polpa bianca e gialla ben mature. Bocca complessa e fresca allo stesso tempo, con una mineralità ben definita che si evolve su frutta a guscio e note di nocciola fresca.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare: capesante, gamberetti

Pesce crudo, marinato o grigliato

Ricetta ideale: sushi di salmone

RICONOSCIMENTI

Jasper Morris: 92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 93/100 (2019)

