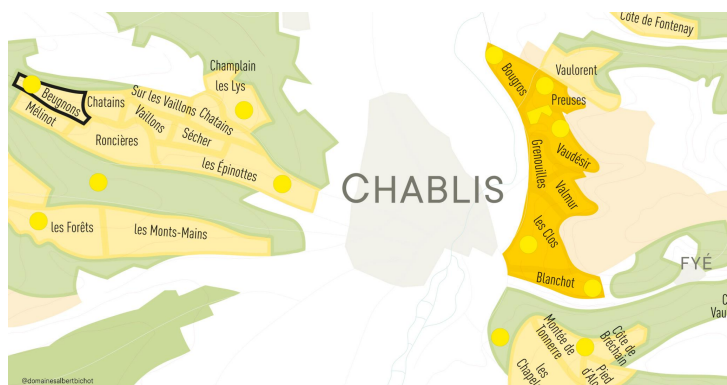


CHABLIS PREMIER CRU "LES BEUGNONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Leireholdig jord med mange kalksteinsras fra Portlandian på leirmarine undergrunn fra Kimmeridgian.

Overflate av vingården : 2,30 -> 2,30 ha

Gjennomsnittlig alder : 15 years old



PRESENTASJON

"Les Beugnons" er en Premier Cru som ligger på venstre bredd av Serein. Vinene fra dette stedet kan også kalles "Vaillons", navnet på flaggskipet på åsen der det ligger. Vi har valgt å beholde det opprinnelige navnet på grunn av den unike typisiteten til vår parsell. De veldig hvite jordene og den svært gunstige eksponeringen, i et område beskyttet av tilstedeværelsen av mange trær, gjør det mulig å lage mineralholdige viner med rike og modne aromaer.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på bunnfall i rustfrie ståltanker i 11 til 12 måneder.

SMAKSPRØVER

Svært uttrykksfull bukett med toner av modne hvite og gule frukter. Kompleks og frisk munnfølelse samtidig, med tydelig mineralitet som utvikler seg til nøtter og friske noter av hasselnøtt.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.

Å nyte ung eller å lagre i 5 til 7 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Skalldyr: kamskjell, reker

Rå, marinerte eller grillet fisk

Ideell oppskrift: laks sushi

UTMERKELSER

Jasper Morris: 92/100 (2022)

Tim Atkin: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 93/100 (2019)

