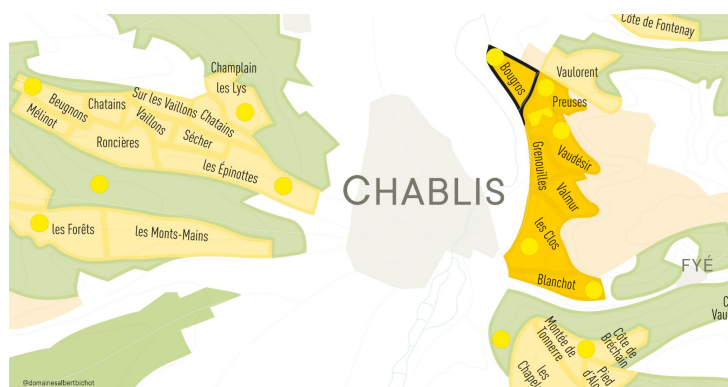


CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler lerdyb jordbundsler på kalkholdig lerjord fra Kimeridgian.

Overfladeareal af vingården : 0,50 - 0,50 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 60 years old



PRÆSENTATION

Vores "Bougros" plot, der ligger længst mod vest blandt Grand Cru'er, nyder godt af en sydvestvendt eksponering under eftermiddagssolen. Den er beplantet med en tæthed højere end gennemsnittet på 8000 stokke/ha, hvilket fører til mere konkurrence mellem vinstokkene og tvinger rødderne til at dykke dybere ned i jorden. Den ler-kalkholdige jord, der er mere lerholdig end i de andre Grand Cru'er, bevarer en vandreserve, der bidrager til fremkomsten af en

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og modning på fine bærer i egetræsfade på 3-5 år i 10 måneder. Afsluttende modning i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

SMAGNING

Rig buket med noter af modne frugter kombineret med nogle ristede toner. Smagen er tæt, men mineraliteten - Chablis kræver det - har altid det sidste ord. Afslutningen er silkeblød, lang og utroligt udtryksfuld.

SERVERING

Server mellem 12 og 14°C.

At nyde ung eller gemme i 5 til 10 år og mere.

MADPARRINGER

Noble fisk og skaldyr (hummer, langoustine ...) fint tilberedt

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: Havtaskefilet med vaniljesmør

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 92-95 (2022)

Tim Atkin: 94/100 (2020)

Vinous: 93/100 (2018)

