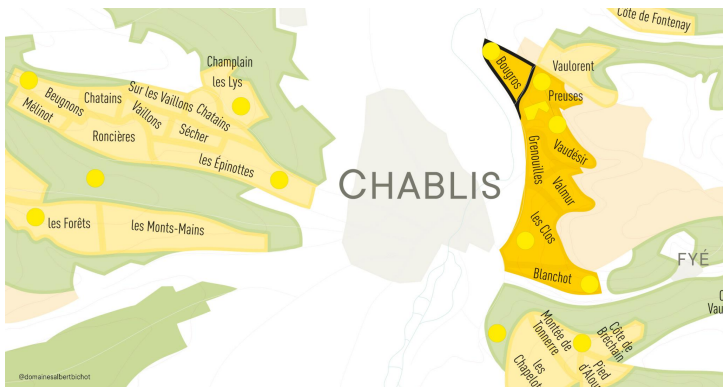


CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS"

DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Tonböden sind ziemlich tiefe tonkalkhaltige Böden auf einem marnigen Kimmeridgium-Unterboden.

Rebfläche : 0,50 -> 0,50 ha

Durchschnittsalter der Reben : 60 years old



VORSTELLUNG

Unser Weinberg "Bougros", der westlichste Lage der Grand Crus, profitiert von einer günstigen Südwestlage unter der Nachmittagssonne. Er ist mit einer höheren Dichte als der Durchschnitt von 8000 Rebstöcken/ha bepflanzt, was zu einem intensiveren Wettbewerb zwischen den Rebstöcken führt und die Wurzeln dazu zwingt, tiefer in den Boden zu wachsen. Der ton-kalkhaltige Boden, tonhaltiger als in den anderen Grand Crus, bewahrt eine Wasserreserve, die zur Entstehung eines sehr expressiven, strukturierten Weins mit

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in 3 bis 5 Jahre alten Eichenfässern für 10 Monate. Abschluss der Reifung in Edelstahltanks für 6 Monate.

VERKOSTUNG

Reichhaltiges Bouquet mit Noten von reifen Früchten, die mit einigen Toastnoten verbunden sind. Der Gaumen ist dicht, aber die Mineralität - wie es bei Chablis der Fall ist - hat immer das letzte Wort. Der Abgang ist seidig, lang und äußerst ausdrucksstark.

SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren.

Jung genießen oder 5 bis 10 Jahre und länger lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und Meeresfrüchte (Hummer, Languste...) fein zubereitet
 Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
 Ideales Rezept: Doradenfilet in Vanillebutter

AUSZEICHNUNGEN

Allen Meadows: 92-95 (2022)

Tim Atkin: 94/100 (2020)

Vinous: 93/100 (2018)

