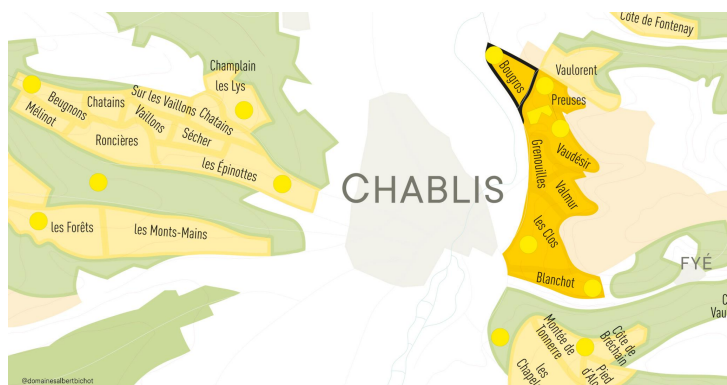


CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Lehm-kalksteinjord ganske dype på marmorbunn fra Kimméridgien.

Overflate av vingården : 0,50 -> 0,50 ha

Gjennomsnittlig alder : 60 years old



PRESENTASJON

Vår "Bougros" -tomt, en klima som ligger lengst vest blant Grand Cru-ene, nyter godt av en gunstig sørvestlig eksponering under ettermiddagssolen. Den er beplantet med en høyere tetthet enn gjennomsnittet på 8000 planter/ha, noe som fører til økt konkurranse mellom vinrankene og tvinger røttene til å dykke dypere ned i jorden. Den leir-kalkholdige jorden, mer leireholdig enn i de andre Grand Cru-ene, beholder en vannreserve som bidrar til

VINLAGING/MODNING

Manuell innhøsting, sortering av druer, langsom og moderat pressing for å bevare frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall i eikefat som er 3-5 år gamle i 10 måneder. Avsluttende lagring på ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER

Rik bukett med toner av modne frukter kombinert med noen ristede hint. Munnfølelsen er tett, men mineraliteten - typisk for Chablis - har alltid det siste ordet. Etterklangen er silkeaktig, lang og utrolig uttrykksfull.

PASSER TIL

Server mellom 12 og 14 °C.

Å nyte ung eller å lagre i 5 til 10 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Edle fisker og skalldyr (hummer, sjøkreps ...) fint tilberedt

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: torskefilet med vaniljesmør

UTMERKELSER

Allen Meadows: 92-95 (2022)

Tim Atkin: 94/100 (2020)

Vinous: 93/100 (2018)

