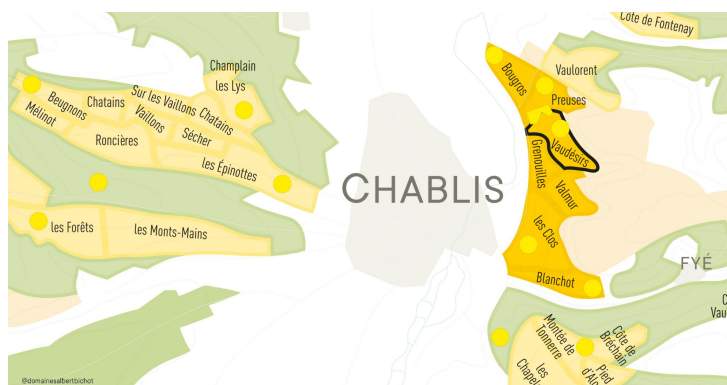


## CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



### BELIGGENHED

Bourgogne

### VINDRUE

Chardonnay

### TERROIR

Lerjord på kalkholdig lerjord på undergrunden af kalkholdige Kimmeridgian mergel.

Overfladeareal af vingården : 2,60 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 27 years old



### PRÆSENTATION

I hjertet af Grand Cru-området er dalen "Vaudésirs" en åben bog om geologien og historien om Chablis vinmarker, et vidne om erosionen efter den sidste istid. Garanteret regelmæssig og maksimal solskin er vores vinmark beliggende på stejle sydvendte skrånninger. På dette sted er der flest Kimmeridgian-udløb, hvilket resulterer i en særlig markant mineraludtryk.

### VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 75% i rustfrie ståltanke og 25% i egetræsfade på 1 til 5 år i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

### SMAGNING

Elegant buket der kombinerer noter af citrusfrugter og hvide blomster. Meget velduftende mundfølelse, både fyldig og stram, med en tydelig mineralitet.

### SERVERING

Serveres mellem 12 og 14°C.

Nydes ung eller gemmes i 5-10 år og mere.

### MADPARRINGER

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

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: hummer risotto med grøntsager

### ANERKENDELSE

The World of Fine Wine: 94-95/100 (2022)

Allen Meadows: 91-94/100 (2021)

Tim Atkin: 95/100 (2020)

