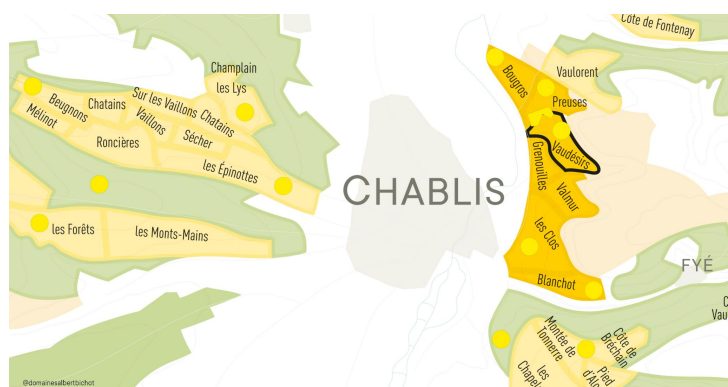


CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires sur sous-sol de marnes calcaires du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 2,60 ha

Âge moyen des vignes : 27 ans



PRÉSENTATION

Au cœur de la zone des Grands Crus, la vallée des "Vaudésirs" est un livre ouvert sur la géologie et l'histoire du vignoble chablisien, témoin de l'érosion qui a suivi la dernière période glaciaire.

Garantie d'un ensoleillement régulier et maximum, notre parcelle est située sur d'abrupts coteaux exposés plein sud. A cet endroit, les affleurements du Kimméridgien sont les plus nombreux, ce qui a pour conséquence une expression minérale particulièrement bien marquée.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 75% en cuves inox et 25% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet raffiné mariant des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche très parfumée, à la fois ample et tendue, avec une minéralité bien présente.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste...) finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : risotto de homard aux légumes

CITATIONS

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

Allen Meadows : 91-94/100 (2021)

Tim Atkin : 95/100 (2020)

