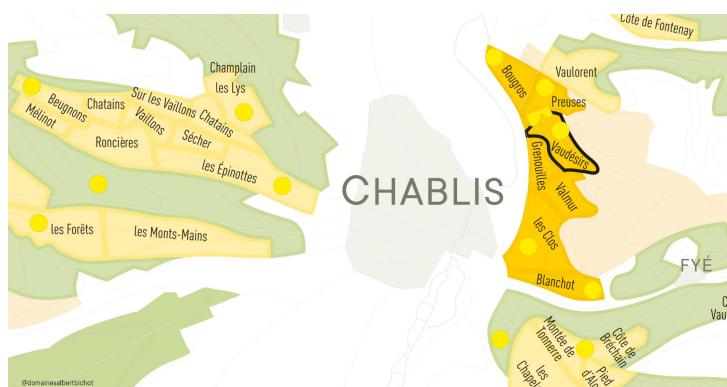


CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei su sottosuolo di marne calcaree del Giurassico medio.

Superficie del vigneto : 2,60 ha

Età media : 27 years old



PRESENTAZIONE

Nel cuore della zona dei Grandi Cru, la valle dei "Vaudésirs" è un libro aperto sulla geologia e sulla storia del vigneto di Chablis, testimone dell'erosione che ha seguito l'ultima era glaciale. Garanzia di un'esposizione regolare e massima, la nostra parcella si trova su ripide colline esposte a sud. In questo punto, le affioramenti del Kimmeridgiano sono i più numerosi, il che comporta un'espressione minerale particolarmente ben definita.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pigiatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 75% in vasche d'acciaio inox e 25% in botti di rovere di 1 a 5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in vasche d'acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo raffinato che unisce note di agrumi e fiori bianchi. Bocca molto profumata, allo stesso tempo ampia e tesa, con una mineralità ben presente.

SERVIZIO

Servire tra i 12 e i 14°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei (aragosta, langosta ...) finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: risotto all'aragosta con verdure

RICONOSCIMENTI

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

Allen Meadows : 91-94/100 (2021)

Tim Atkin : 95/100 (2020)

