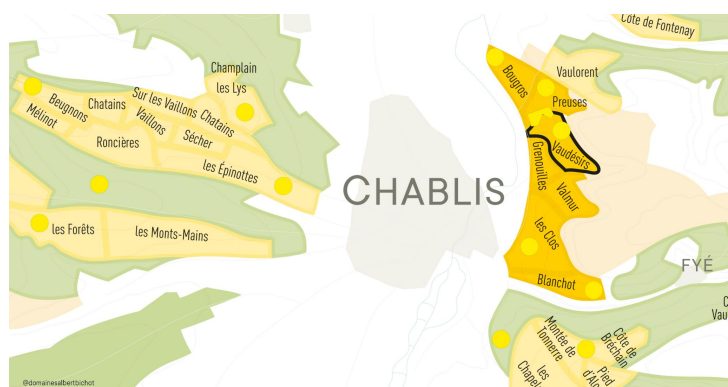


CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDESIRS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

キメリッジアン石灰岩の下にある粘土石灰質土壌。
ぶどう栽培面積: 2,60 se traduit en japonais par 2.60. ha
平均樹齢: 27 years old



プレゼンテーション

「グラン クリュ」地域の中心に位置する「ヴォデジール」の谷は、シャブリのブドウ畑の地質と歴史を示すオープンブックであり、最後の氷河期に続く侵食の証拠です。日差しを一定かつ最大限に保証する急峻な南向きの斜面に位置する当社の区画。この場所では、キメリッジアン紀の露出が最も多く、その結果

醸造/熟成

手摘み収穫、ブドウの選別、果実を尊重したゆっくりと適度な圧力での圧搾。アルコール発酵とリースでの熟成: ステンレスタンク75%、1〜5年熟成のオーク樽25%で10か月間。ステンレスタンクでの6か月間の最終熟成。

テイスティング

洗練された柑橘類と白い花のノートを組み合わせた芳醇なブーケ。非常に香り高く、広がりがありながら緊張感のある口当たりで、ミネラル感がよく感じられる。

サービス

12〜14°Cで提供してください。若いうちに楽しむか、5〜10年以上熟成させてもよいです。

料理との組み合わせ

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste) finement cuisinés
Volailles et viandes blanches roties ou en sauce
Recette idéale: risotto de homard aux légumes

高級魚介類や甲殻類（ロブスターやロブスターなど）が繊細に調理されています
鶏肉や白身肉のローストやソース
理想的なレシピ: 野菜入りロブスターリゾット

賞

The World of Fine Wine: 94-95/100 (2022)
Allen Meadows: 91-94/100 (2021)
Tim Atkin: 95/100 (2020)

