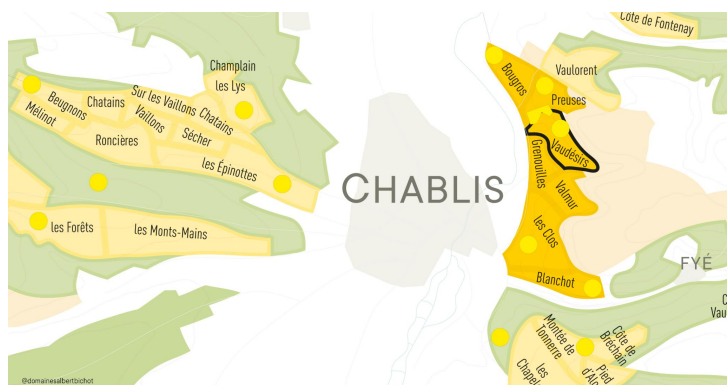


CHABLIS GRAND CRU "LES VAUDÉSIRS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Leirholdig kalksteinjord på undergrunn av kalkholdig leire fra kimmeridg-tiden.

Overflate av vingården : 2,60 --> 2,60 ha

Gjennomsnittlig alder : 27 years old



PRESENTASJON

I hjertet av Grand Cru-området, er dalen Vaudésirs en åpen bok om geologien og historien til Chablis-vinmarkene, et vitne til erosjonen som fulgte den siste istiden. Garantert jevn og maksimal sollys, ligger vår vinmark på bratte sørvendte skråninger. På dette stedet er det flest utbrudd av Kimmeridgian, noe som resulterer i en spesielt tydelig mineraluttrykk.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og modning på fin bunnfall: 75% i rustfrie ståltanker og 25% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i løpet av 10 måneder. Avsluttende modning i rustfrie ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER

Elegant bukett som blander citrus- og hvite blomsternoter. Svært velduftende munnfølelse, samtidig fyldig og stram, med en tydelig mineralitet.

PASSER TIL

Server mellom 12 og 14°C.

Å nytes ung eller lagres 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: hummerrisotto med grønnsaker

UTMERKELSER

Verden av fin vin: 94-95/100 (2022)

Allen Meadows: 91-94/100 (2021)

Tim Atkin: 95/100 (2020)

