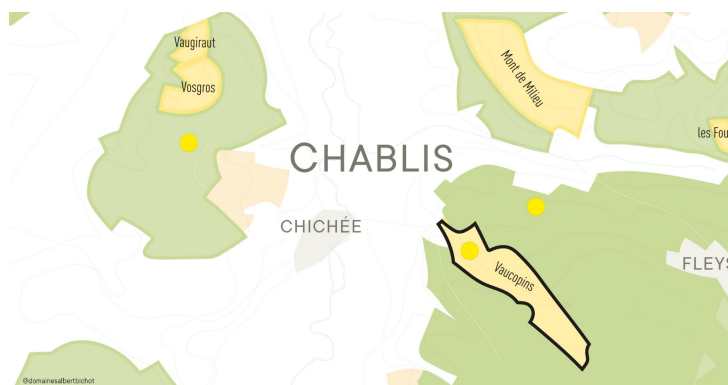


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Kalkholdige jordbundsforhold på mergelunderlag fra Kimeridgium.

Overfladeareal af vingården : 5,20 ha
Gennemsnitlig alder af vinstokke : 30 years old



PRÆSENTATION

Vaucopins" er en Premier Cru for sig i det brede sortiment fra Domaine Long-Depaquit. Beliggende på højre bred af Serein, dette Climat er placeret i kommunen Chichée, 3 km sydøst for Chablis. Dets jord har en foruroligende lighed med de store Cru'er: sydlig eksponering, meget stejl skråning og mange Kimméridgien-overflader, denne undergrund, der giver Chablis-vinene deres så karakteristiske mineralske karakter. Denne ædle oprindelse og dens ofte varme jord skaber en Premier

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 85% i rustfrie ståltanke og 15% i egetræsfade på 1 til 4 år i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 2 måneder.

SMAGNING

Vaucopins-årgangen er arketyperne for Chablis' mineralitet: en kompleks forening af modne frugtaromaer, røgede noter og flintsten, der blandes med en livlig struktur fuld af energi. Meget koncentration i munden og en enestående længde.

SERVERING

Server mellem 11 og 13°C.

At nyde ung eller gemme i 5 til 7 år og mere.

MADPARRINGER

Fisk og skaldyr grillet eller i sauce

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: Snittede kammuslinger, citrus smør

ANERKENDELSE

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

