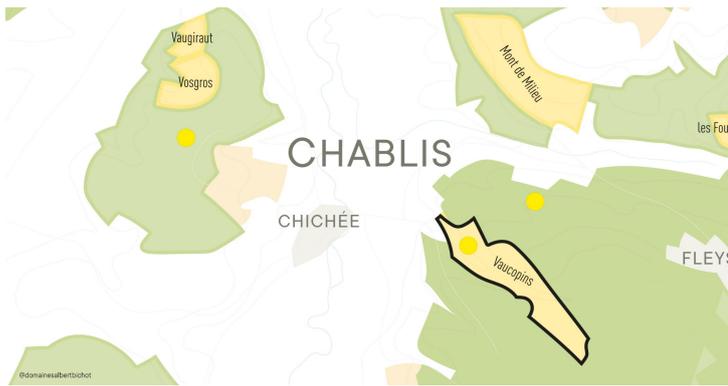


# CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



**LAGE**  
Bourgogne

**REBSORTE**  
Chardonnay

## TERROIR

Kalkhaltige Böden auf marmeligen Kimmeridgium-Unterböden.

Rebfläche : 5,20 ha

Durchschnittsalter der Reben : 30 years old



## VORSTELLUNG

"Les Vaucopins" ist ein Premier Cru, der sich von der breiten Palette des Domaine Long-Depaquit abhebt.

Gelegen am rechten Ufer des Serein, befindet sich dieses Klima in der Gemeinde Chichée, 3 km südöstlich von Chablis.

Sein Terroir weist eine verblüffende Ähnlichkeit mit den Grand Crus auf: Südlage, sehr steile Hanglage und zahlreiche Kimmeridgium-Aufschlüsse, diesem Untergrund, der den Weinen aus Chablis ihren so typischen mineralischen Charakter verleiht. Diese edle Herkunft und

## WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Lese, Traubenselektion, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht.

Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung: 85% in Edelstahltanks und 15% in 1- bis 4-jährigen Eichenfässern für 10 Monate.

Endlagerung in Edelstahltanks für 2 Monate.

## VERKOSTUNG

Die Cuvée des Vaucopins ist das Archetyp der mineralischen Chablis-Weine: eine komplexe Verbindung von Aromen reifer Früchte, rauchigen Noten und Feuerstein, vermischt mit einer lebendigen und energiegeladenen Struktur. Viel Konzentration im Mund und eine außergewöhnliche Länge.

## SERVIEREN

Bei 11 bis 13°C servieren.

Jung genießen oder 5 bis 7 Jahre und länger lagern.

## SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillter oder in Sauce zubereiteter Fisch und Meeresfrüchte

Gebatene oder in Sauce zubereitete Geflügel- und weiße Fleischgerichte

Ideales Rezept: Jakobsmuscheln mit Zitrusbutter

## AUSZEICHNUNGEN

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)



# CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

