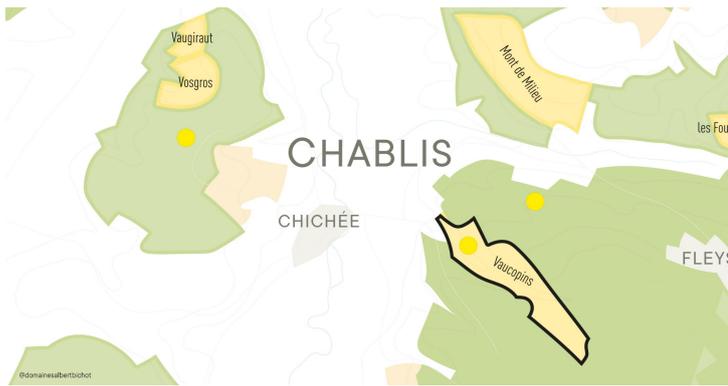


## CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



**SITUAZIONE**  
Bourgogne

**VITIGNO**  
Chardonnay

### TERRITORIO

Suoli a predominanza calcarea su sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 5,20 ha  
Età media : 30 years old



### PRESENTAZIONE

Il "Vaucopins" è un Premier Cru a parte nella vasta gamma del Domaine Long-Depaquit. Situato sulla riva destra del Serein, questo Climat si trova nel comune di Chichée, a 3 km a sud-est di Chablis. Il suo terroir presenta una sorprendente somiglianza con i Grand Cru: esposizione a sud, pendenza molto pronunciata e numerosi affioramenti di Kimmeridgiano, quel sottosuolo che conferisce ai vini di Chablis il loro carattere minerale così tipico. Questa nobile origine e il suo terroir spesso caldo

### VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dei grappoli, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 85% in vasche d'acciaio inossidabile e 15% in botti di rovere di 1 a 4 anni per 10 mesi. Fine dell'affinamento in vasche d'acciaio inossidabile per 2 mesi.

### DEGUSTAZIONE

La cuvée dei Vaucopins è l'archetipo della mineralità chablisiana: un complesso mix di aromi di frutta matura, note fumate e pietra focaia mescolati a una struttura vivace e piena di energia. Molta concentrazione in bocca e una straordinaria persistenza.

### SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni e oltre.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare grigliati o in salsa

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: Capesante saltate in padella, burro agli agrumi

### RICONOSCIMENTI

Decanter: 93/100 (2022)

James Suckling: 93/100 (2020)

Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

