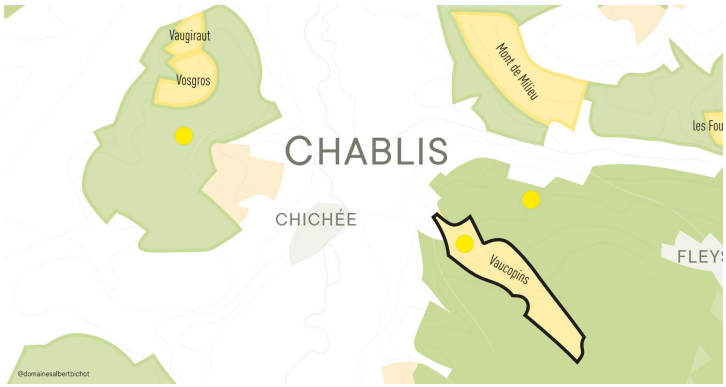
DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

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
I 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)

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com

Maggiori informazioni sul tuo smartphone

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.