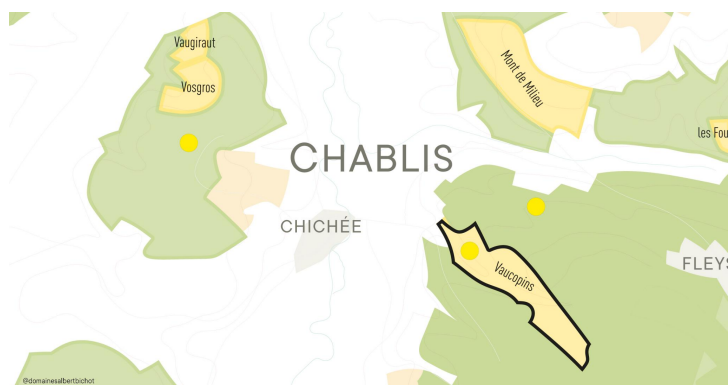


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAUCOPINS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Kalkholdige jordsmonn på leirholdig Kimméridgien-undergrunn.

Overflate av vingården : 5,20 ha
Gjennomsnittlig alder : 30 years old



PRESENTASJON

Les Vaucopins" er en Premier Cru for seg selv i det brede utvalget av Domaine Long-Depaquit. Plassert på høyre bredd av Serein, er dette Climat plassert i kommunen Chichée, 3 km sørøst for Chablis. Jordsmonnet har en forbløffende likhet med Grand Crus: sørvendt eksponering, veldig bratt skråning og mange utbrudd av Kimmeridgian, den underjordiske som gir Chablis vinene deres så typiske mineralske karakter. Denne edle opprinnelsen og dens ofte varme j

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer, langsam og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 85% i rustfrie ståltanker og 15% i eikefat som er 1 til 4 år gamle i 10 måneder. Avsluttende lagring i rustfrie ståltanker i 2 måneder.

SMAKSPRØVER

Vaucopins-årgangen er arketyperen av Chablis-mineralitet: en kompleks blanding av modne fruktdufter, røykpreg og flintstonetoner blandet med en livlig og energisk struktur. Mye konsentrasjon i munnen og en enestående lengde.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.
Å nyte ung eller å lagre i 5 til 7 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Grillet fisk og sjømat eller i saus
Stekt hvitt kjøtt og hvitt kjøtt i saus
Ideell oppskrift: Snøkreps stekt i smør med sitrus

UTMERKELSER

Decanter: 93/100 (2022)
James Suckling: 93/100 (2020)
Wine Enthusiast: 94/100 (2019)

