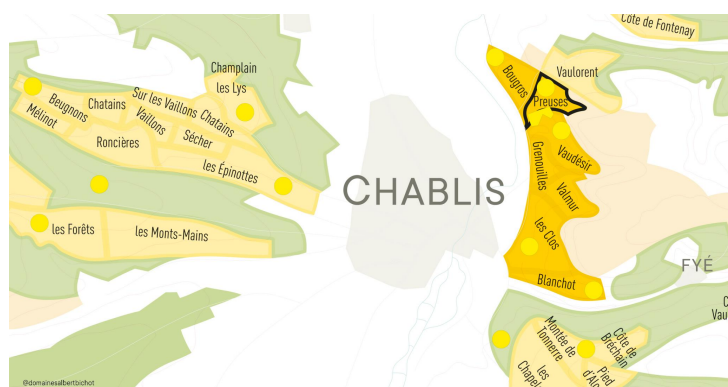


CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Kimmeridgian jord med overvejende lerholdig karakter og betydelig stenighed på overfladen.

Overfladeareal af vingården : 0,25 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 17 years old



PRÆSENTATION

Navnet på Climat kommer sandsynligvis fra deformationen af ordet "perreuse" (sten), navnet på den gamle brolagte romerske vej, der forbinder Chablis med Maligny og passerer forbi de nuværende "Preuses". Vores plot ligger i umiddelbar nærhed af vores monopol "Moutonne". Plante tætheden, øget til 8500 planter/ha, fremmer konkurrencen mellem planterne til fordel for mindre og meget koncentrerede druer.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i egetræsfade på 500 liter, 1-5 år gamle i 10 måneder. Afsluttende lagring i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

SMAGNING

Den distinkte buket afslører typiske mineralnoter fra Chablis-områdets terroir. Smagen er stram og smukt ren med en lang eftersmag af nødder og krydderier.

SERVERING

Server mellem 12 og 14°C.

Nydes ung eller gemmes i 5 til 10 år og mere.

MADPARRINGER

Ædle fisk og skaldyr (hummer, jomfruhummer...) fint tilberedt

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: hummer à l'armoricaine

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 92-95/100 (2022)

Wine Spectator: 93/100 (2020)

Allen Meadows: 91-93/100 (2019)

