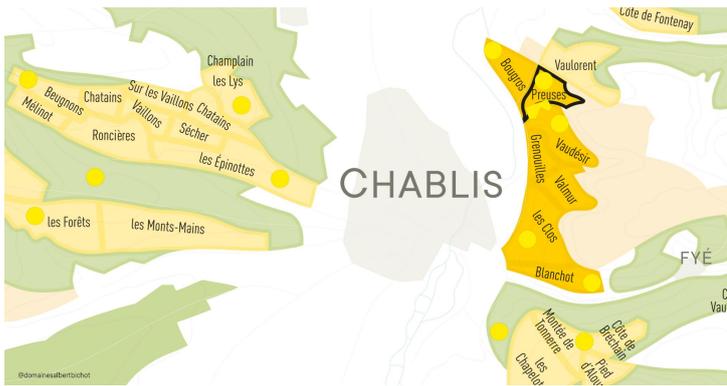


CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Kimmeridge-Lehmböden mit einem hohen Anteil an Steinen an der Oberfläche.

Rebfläche : 0,25 -> 0,25 ha

Durchschnittsalter der Reben : 17 years old



VORSTELLUNG

Der Name des Klimas stammt wahrscheinlich von der Verformung des Wortes "perreuse" (Stein), dem Namen der alten gepflasterten römischen Straße, die Chablis mit Maligny verband und am Fuße der heutigen "Preuses" vorbeiführte.

Unser Grundstück befindet sich in unmittelbarer Nähe unseres Monopols "Moutonne". Die Pflanzendichte, erhöht auf 8500 Stöcke/ha, fördert den Wettbewerb zwischen den Reben zugunsten kleinerer und sehr konzentrierter Trauben.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht. Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe in 500-Liter-Eichenfässern im Alter von 1 bis 5 Jahren für 10 Monate. Abschluss der Reifung in Edelstahltanks für 6 Monate.

VERKOSTUNG

Der feine Strauß offenbart typische mineralische Noten des Terroirs von Chablis. Der Gaumen ist straff und von schöner Reinheit, mit einem langen Abgang von Nüssen und Gewürzen.

SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren.

Jung genießen oder 5 bis 10 Jahre und länger lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und Meeresfrüchte (Hummer, Languste...) fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße
Ideales Rezept: Languste à l'armoricaine

AUSZEICHNUNGEN

Allen Meadows: 92-95/100 (2022)

Wine Spectator: 93/100 (2020)

Allen Meadows: 91-93/100 (2019)

