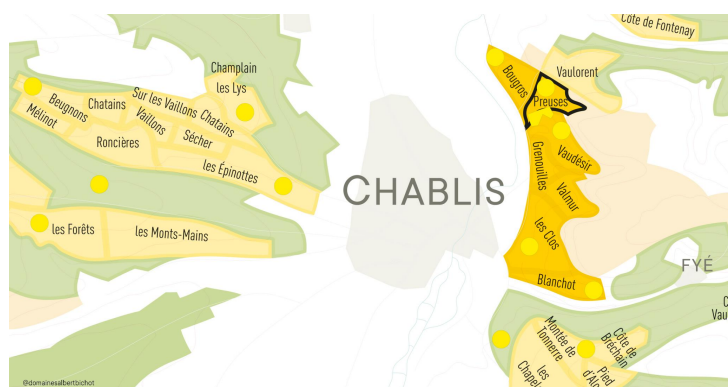


CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols du Kimméridgien à dominante argileuse avec une
pierrosité importante en surface
Superficie du vignoble : 0,25 ha
Âge moyen des vignes : 17 ans



PRÉSENTATION

Le nom du Climat vient vraisemblablement de la déformation du mot "perreuse" (pierre), nom de l'ancienne voie romaine empierrée qui reliait Chablis à Maligny et passait au pied des "Preuses" actuelles.

Notre parcelle se situe à proximité immédiate de notre monopole de la "Moutonne". La densité de plantation, augmentée à 8500 pieds/ha, favorise la compétition entre les pieds au profit de raisins plus petits et très concentrés.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne de 500 litres âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet distingué dévoile des notes minérales typiques du terroir du chablisien. La bouche est tendue et d'une belle pureté, avec une longue finale sur des notes de fruits à coque et d'épices.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste...) finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : langouste à l'armoricaine

CITATIONS

Tim Atkin : 94/100 (2023)

Allen Meadows : 92-95/100 (2022)

Wine Spectator : 93/100 (2020)

