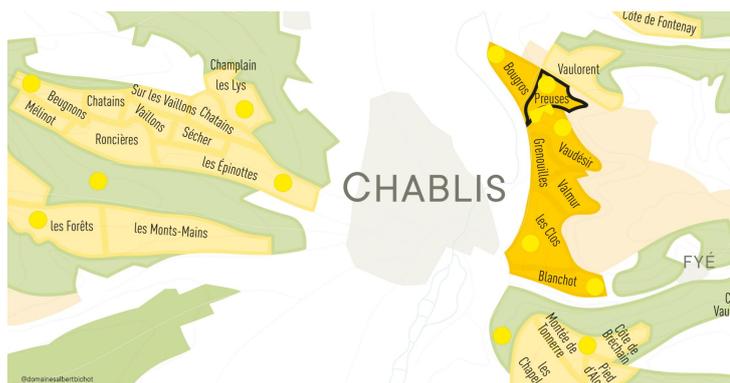


CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli del Kimmeridgiano a predominanza argillosa con una notevole presenza di pietre in superficie.

Superficie del vigneto : 0,25 ha

Età media : 17 years old



PRESENTAZIONE

Il nome del Climat deriva probabilmente dalla deformazione della parola "perreuse" (pietra), nome dell'antica strada romana lastricata che collegava Chablis a Maligny e passava ai piedi delle attuali "Preuses". La nostra parcella si trova nelle immediate vicinanze del nostro monopolio di "Moutonne". La densità di impianto, aumentata a 8500 ceppi/ha, favorisce la competizione tra i ceppi a vantaggio di uve più piccole e molto concentrate.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere da 500 litri di età compresa tra 1 e 5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il bouquet distintivo rivela note minerali tipiche del terroir di Chablis. Il palato è teso e di bella purezza, con un lungo finale su note di frutta a guscio e spezie.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei (aragosta, astice...) finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: aragosta all'armoricana

RICONOSCIMENTI

Allen Meadows: 92-95/100 (2022)

Wine Spectator: 93/100 (2020)

Allen Meadows: 91-93/100 (2019)

