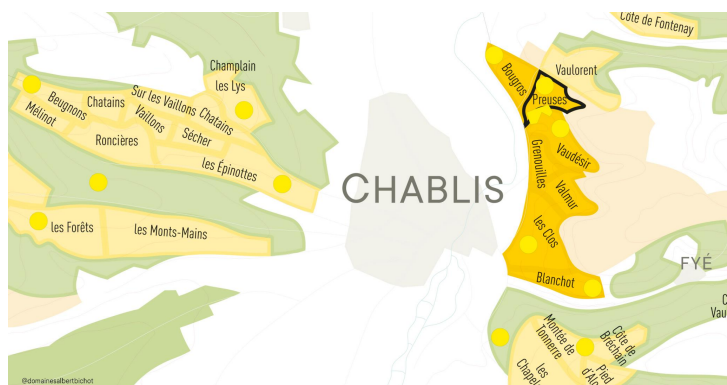


CHABLIS GRAND CRU "LES PREUSES" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Jura-leire med mye stein på overflaten.

Overflate av vingården : 0,25 -> 0,25 ha

Gjennomsnittlig alder : 17 years old



PRESENTASJON

Navnet på klimaet stammer sannsynligvis fra deformasjonen av ordet "perreuse" (stein), navnet på den gamle steinbelagte romerske veien som forbant Chablis med Maligny og gikk forbi de nåværende "Preuses". Vår tomt ligger i umiddelbar nærhet til vårt monopol "Moutonne". Plantetettheten, økt til 8500 planter/ha, fremmer konkurranse mellom plantene til fordel for mindre og svært konsentrerte druer.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall i eikefat på 500 liter som er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Avslutning av lagring i rustfrie ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER

Den distingverte buketten avslører typiske mineralske noter fra Chablis-terroiret. Munnen er stram og av vakker renhet, med en lang ettersmak av nøtter og krydder.

PASSER TIL

Server ved 12 til 14°C.

Å drikke ung eller å lagre i 5 til 10 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Edle fisker og skalldyr (hummer, sjøkreps ...) fint tilberedt

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: hummer à l'armoricaine

UTMERKELSER

Allen Meadows: 92-95/100 (2022)

Wine Spectator: 93/100 (2020)

Allen Meadows: 91-93/100 (2019)

