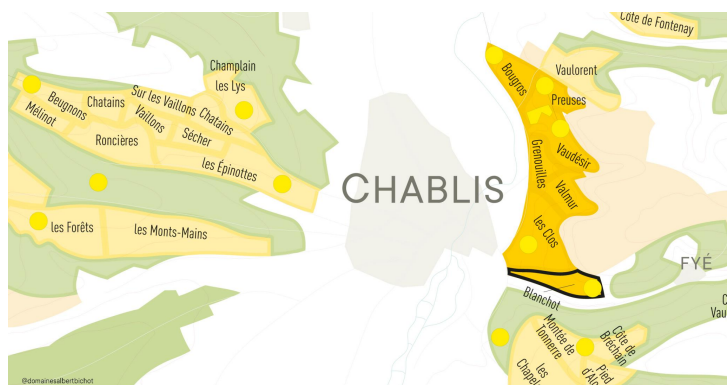


CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Kalksten med lidt lerjord og hvide ler med blålige reflekser på Kimmeridgian kalkstensunderlag.

Overfladeareal af vingården : 1,65 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 45 years old



PRÆSENTATION

Beliggende i den østlige ende af Grand Cru-bakken, "Les Blanchots" får sit navn fra den stenede natur af jorden bestående af hvidkalksten og den lyse ler-kalksten undergrunden.

Vores plot er beliggende på en meget stejl skråning i det køligste område af dette klima, hvilket garanterer livlighed og finesse i vinene. Jorden, der på visse steder har blålige ler og primært morgensol, giver denne Grand Cru en meget speciel typicitet, hvilket giver vinen en dominerende blomsterk

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 70% i rustfrie ståltanke og 30% i egetræsfade, der er 3-5 år gamle, i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

SMAGNING

Næsen domineres af en udsøgt buket hvide blomster (liljer, roser). Munden er fyldig og generøs, med stor harmoni og en meget mineral, let saltet og røget finish (flint, blyantmine).

SERVERING

Serveres ved 12-14°C.

Nydes ung eller opbevares i 5-10 år eller længere.

MADPARRINGER

Noble fisk og skaldyr (hummer, langoustine ...) fint tilberedt

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: Torsk med citrusfrugter

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 91-94/100 (2022)

Wine Spectator: 92/100 (2020)

Decanter: 95/100 (2019)

