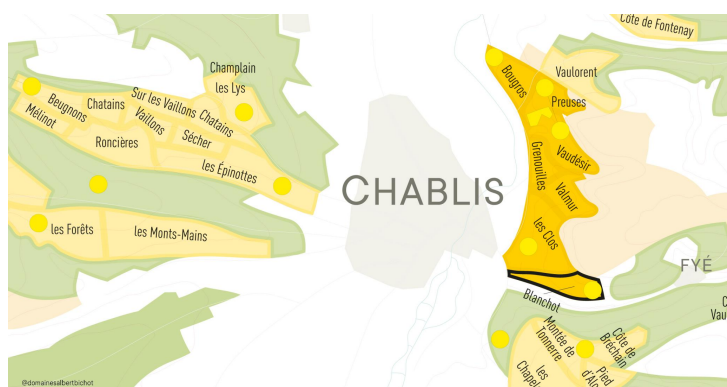


CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS"

DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Flachgründige kalkhaltige Böden mit weißem Ton und bläulichen Reflexen auf einem Kalkuntergrund des Kimmeridgium.
 Rebfläche : 1,65 ha
 Durchschnittsalter der Reben : 45 years old



VORSTELLUNG

Am östlichen Ende des Hügels der Grand Crus gelegen, verdankt "Les Blanchots" seinen Namen der steinigen Natur des Bodens, der aus weißem Kalkstein und dem hellen ton-kalkhaltigen Untergrund besteht. Unser Weinberg liegt an einem sehr steilen Hang im kühlssten Teil dieses Klimas, was Frische und Feinheit in den Weinen garantiert. Der Boden, der an einigen Stellen bläuliche Töne aufweist, und die überwiegend morgendliche Sonneneinstrahlung verleihen diesem Grand Cru eine sehr besondere Eigentümlichkeit und verleihen dem Wein einen dominant

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei moderatem Druck unter Wahrung der Frucht.
 Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 70% in Edelstahltanks und 30% in 3- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate.
 Endausbau in Edelstahltanks für 6 Monate.

VERKOSTUNG

Die Nase wird von einem exquisiten Bouquet weißer Blumen (Lilien, Rosen) dominiert. Der Gaumen ist voller Fülle und Großzügigkeit, von großer Harmonie, mit einem sehr mineralischen, leicht jodhaltigen und rauchigen Finish (Feuerstein, Bleistiftmine).

SERVIEREN

Bei 12 bis 14°C servieren.
 Jung trinken 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: Zanderfilet mit Zitrusfrüchten

AUSZEICHNUNGEN

Allen Meadows: 91-94/100 (2022)
 Wine Spectator: 92/100 (2020)
 Decanter: 95/100 (2019)

