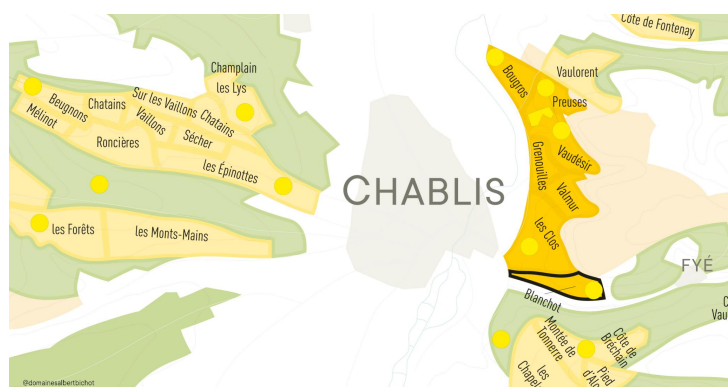


CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols calcaires peu épais, avec présence d'argiles blanches
à reflets bleutés sur sous-sol calcaire du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 1,65 ha

Âge moyen des vignes : 45 ans



PRÉSENTATION

Situé à l'extrémité est de la colline des Grands Crus, "Les Blanchots" tire son nom de la nature pierreuse du sol composé de calcaire blanchâtre et du sous-sol argilo-calcaire de couleur claire.

Notre parcelle est située sur une très forte pente dans le secteur le plus frais de ce Climat, gage de vivacité et de finesse dans les vins. Le sol qui présente par endroits des argiles bleutées et l'ensoleillement essentiellement matinal confèrent à ce Grand Cru une typicité très particulière, donnant au vin un caractère floral dominant.

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 : 70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne âgés de 3 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Le nez est dominé par un bouquet exquis de fleurs blanches (lys, rose). La bouche est toute en ampleur et générosité, d'une grande harmonie, avec une finale très minérale, légèrement iodée et fumée (silex, mine de crayon).

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 : pavé de bar aux agrumes

CITATIONS

Tim Atkin : 94/100 (2023)

Allen Meadows : 91-94/100 (2022)

Jasper Morris : 90-93/100 (2021)

