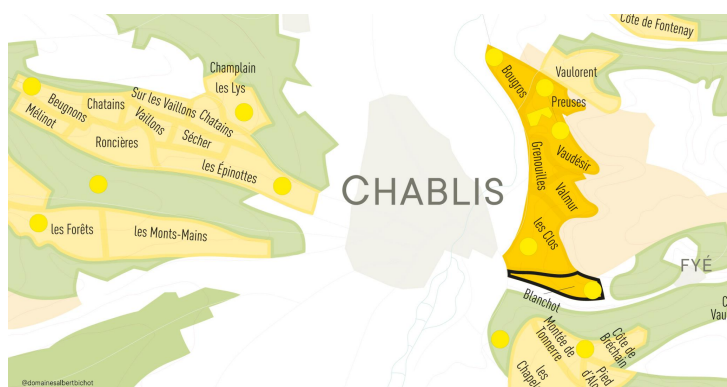


CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Terreni calcarei poco spessi, con presenza di argille bianche con riflessi blu su sottosuolo calcareo del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 1,65 ha

Età media : 45 years old



PRESENTAZIONE

Posizionato all'estremità est della collina dei Grandi Crus, "Les Blanchots" prende il suo nome dalla natura rocciosa del terreno composto da calcare biancastro e dal sottosuolo argillo-calcareo di colore chiaro. La nostra parcella si trova su una ripida pendice nella zona più fresca di questo Climat, garanzia di vivacità e finesse nei vini. Il terreno, che presenta in alcune zone argille bluastre e l'esposizione solare principalmente mattutina, conferisce a questo Grand Cru una tipicità molto particolare, conferendo al vino un caratter

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

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

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 70% in vasche in acciaio inox e 30% in botti di rovere di 3-5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in vasche in acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il naso è dominato da un bouquet squisito di fiori bianchi (giglio, rosa). La bocca è piena di ampiezza e generosità, di grande armonia, con un finale molto minerale, leggermente iodato e affumicato (selce, miniera di matite).

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Da gustare giovane o da conservare 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: filetto di branzino agli agrumi

RICONOSCIMENTI

Allen Meadows: 91-94/100 (2022)

Wine Spectator: 92/100 (2020)

Decanter: 95/100 (2019)

