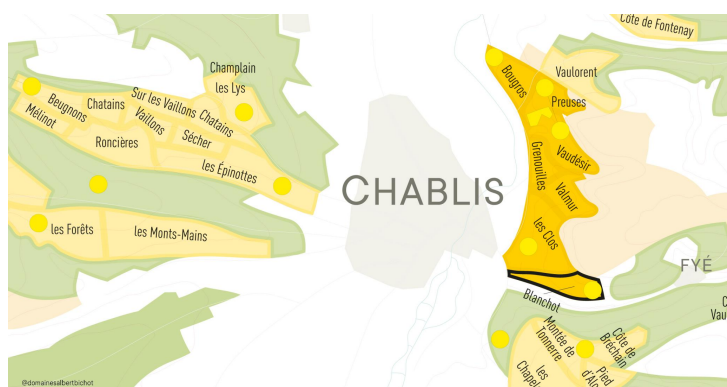


CHABLIS GRAND CRU "LES BLANCHOTS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Kalkholdige jordarter med lite tykkelse, med tilstedeværelse av hvite leirer med blålige reflekser på kimmeridgisk kalksteinsgrunn.

Overflate av vingården : 1,65 -> 1,65 ha

Gjennomsnittlig alder : 45 years old



PRESENTASJON

Plassert på den østlige enden av Grand Cru-høyden, "Les Blanchots" har fått navnet sitt fra den steinete naturen til jordsmonnet som består av hvitaktig kalkstein og den lyse leir-kalkstein undergrunnen. Vår tomt ligger på en veldig bratt skråning i det kjøligste området av dette terroiret, noe som garanterer friskhet og finesse i vinene. Jorden som noen steder har blå leire og hovedsakelig morgenlys gir denne Grand Cru-en veldig spesiell karakter, noe som gir vinen en

VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 70% på rustfrie ståltanker og 30% på eikefat som er 3 til 5 år gamle i 10 måneder. Avslutning av lagring på rustfrie ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER

Nesen domineres av en herlig buket med hvite blomster (liljer, roser). Munnen er fyldig og generøs, med stor harmoni, og avslutningen er veldig mineralholdig, lett saltaktig og røykaktig (flint, blyantgruve).

PASSER TIL

Server mellom 12 og 14°C.

Å nytes ung eller lagres i 5 til 10 år eller mer.

MATSAMMENKOBLINGER

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

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: Torskfilet med sitrus

UTMERKELSER

Allen Meadows: 91-94/100 (2022)

Wine Spectator: 92/100 (2020)

Decanter: 95/100 (2019)

