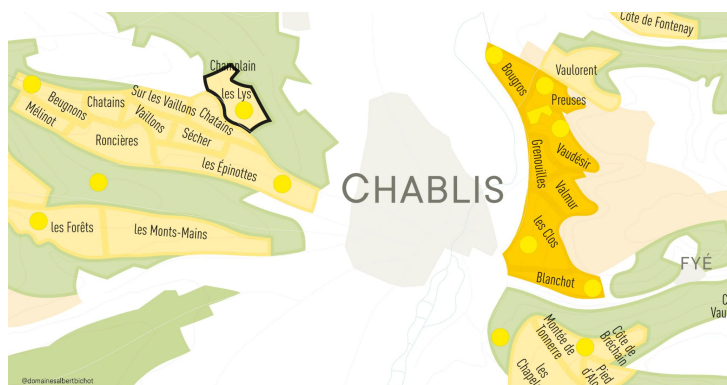


CHABLIS PREMIER CRU "LES LYS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler lerjord med få sten på mergelunderlag fra Kimeridgian.

Overfladeareal af vingården : 1,95 ± 1,95 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 17 years old



PRÆSENTATION

Det er på venstre bred af Serein, der dominerer landsbyerne Chablis og Milly, at Premier Cru "Les Lys" ligger. Vores plot ligger midt i appellationen, halvvejs op ad skråningen. En afgørende egenskab i dens udtryk er, at den er eksponeret på en atypisk måde: øst-nord/øst. Det er et køligt område, hvor druerne modner langsomt og gradvist, hvilket sikrer finesse og livlighed i vinen. Eksponeringen og terroiret bidrager til

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i rustfrie ståltanke i 11 til 12 måneder.

SMAGNING

Delikat buket med aromaer af hvide blomster og citrusfrugter. Elegant og skarp mundfølelse, med en let saltet karakter typisk for området. Smuk langvarig finish med en syrlig note, der giver den masser af energi.

SERVERING

Server ved 11 til 13°C.

Nydes ung eller gemmes i 5 til 7 år.

MADPARRINGER

Skaldyr: Jakobsmuslinger, rejer

Rå, marinerede eller grillede fisk

Ideel opskrift: tun tatare

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 90/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Tim Atkin: 92/100 (2020)

