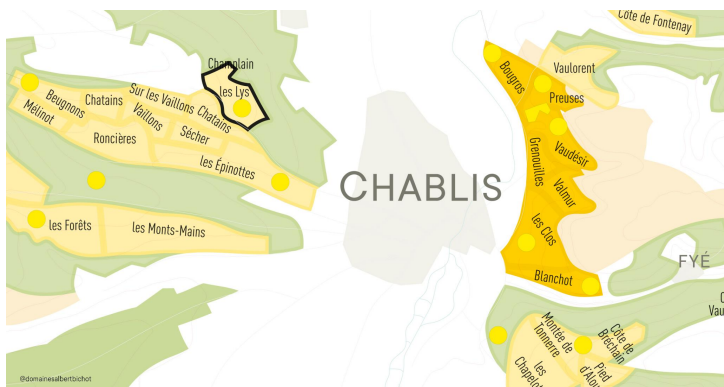


CHABLIS PREMIER CRU "LES LYS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Tonige, wenig steinige Böden auf einem marnigen
 Kimméridgien-Unterboden.
 Rebfläche : 1,95 -> 1,95 ha
 Durchschnittsalter der Reben : 17 years old



VORSTELLUNG

Es liegt am linken Ufer des Serein, das die Dörfer Chablis und Milly überragt, dass der Premier Cru "Les Lys" liegt.
 Unser Weinberg befindet sich im Herzen der Appellation, halbhangig gelegen. Eine entscheidende Besonderheit in seinem Ausdruck ist seine ungewöhnliche Ausrichtung: Ost-Nord/Ost. Es handelt sich um einen kühlen Bereich, in dem die Trauben langsam und allmählich reifen, was dem Wein Feinheit und Frische verleiht. Die Ausrichtung und der Boden ermöglichen es, eine schöne Mineralität zu bewahren.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsame und schonende Pressung unter Berücksichtigung der Frucht. Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung in Edelstahltanks für 11 bis 12 Monate.

VERKOSTUNG

Zartes Bouquet mit Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Eleganter und präziser Gaumen, mit einem leichten salzigen Charakter, typisch für die Appellation. Schöner, langer Abgang mit einer spritzigen Note, die ihm viel Energie verleiht.

SERVIEREN

Servieren bei 11 bis 13°C.
 Jung zu genießen oder 5 bis 7 Jahre zu lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln, Garnelen
 Roh, mariniert oder gegrillt Fisch
 Ideales Rezept: Thunfisch-Tartar

AUSZEICHNUNGEN

Allen Meadows : 90/100 (2022)
 Decanter : 91/100 (2021)
 Tim Atkin : 92/100 (2020)

