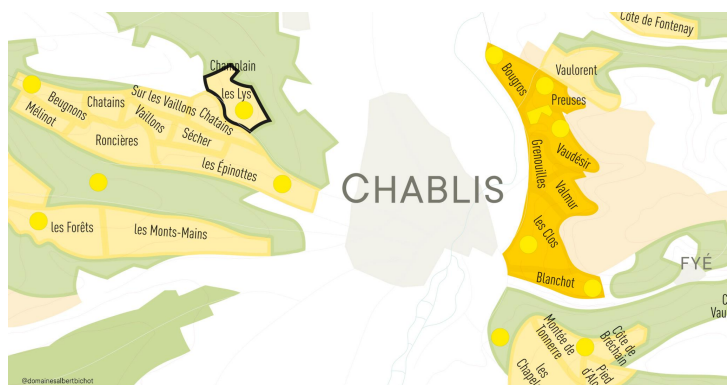


CHABLIS PREMIER CRU "LES LYS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argileux peu caillouteux sur sous-sol marneux du Kimméridgien

Superficie du vignoble : 1,95 ha

Âge moyen des vignes : 17 ans



PRÉSENTATION

C'est sur la rive gauche du Serein, dominant les villages de Chablis et Milly que se situe le Premier Cru "Les Lys".

Notre parcelle se trouve au coeur de l'appellation, à mi-coteau. Particularité déterminante dans son expression, elle est exposée de façon atypique : est-nord/est. Il s'agit d'un secteur frais, où les raisins mûrissent de façon lente et progressive, assurant finesse et vivacité au vin. L'exposition et le terroir permettent de préserver une belle minéralité.

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 en cuves inox durant 11 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche élégante et ciselée, avec un léger caractère iodé typique de l'appellation. Belle finale tout en longueur, avec une pointe acidulée lui procurant beaucoup d'énergie.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Fruits de mer : noix de Saint-Jacques, crevettes

Poissons crus, marinés ou grillés

Recette idéale : tartare de thon

CITATIONS

Allen Meadows : 90/100 (2022)

Decanter : 91/100 (2021)

Tim Atkin : 92/100 (2020)

