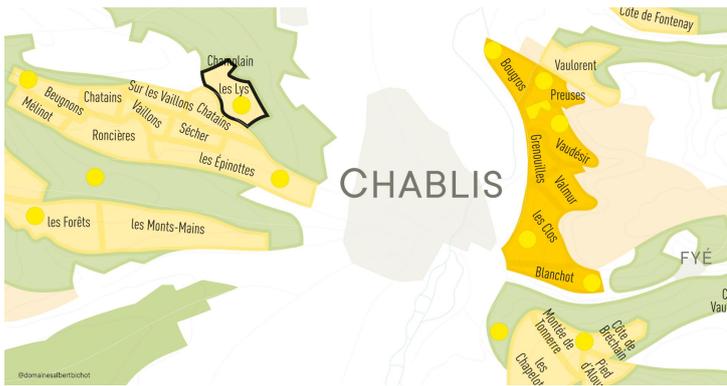


CHABLIS PREMIER CRU "LES LYS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE
Bourgogne

VITIGNO
Chardonnay

TERRITORIO

Terreni argillosi poco ciottolosi su sottosuolo marnoso del Giurassico medio.

Superficie del vigneto : 1,95 ha
Età media : 17 years old



PRESENTAZIONE

È sulla riva sinistra del Serein, dominando i villaggi di Chablis e Milly che si trova il Premier Cru "Les Lys".

La nostra parcella si trova nel cuore dell'appellazione, a mezza costa. Particolarità determinante nella sua espressione, è esposta in modo atipico: est-nord/est. Si tratta di una zona fresca, dove l'uva matura in modo lento e progressivo, garantendo finezza e vivacità al vino. L'esposizione e il terroir permettono di preservare una bella mineralità.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale dell'uva, selezione dei grappoli, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inossidabile per 11-12 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo delicato con aromi di fiori bianchi e agrumi. Bocca elegante e ben definita, con un leggero carattere iodato tipico dell'appellazione. Bel finale molto lungo, con un tocco acidulo che gli conferisce molta energia.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare: capesante, gamberetti

Pesce crudo, marinato o alla griglia

Ricetta ideale: tartare di tonno

RICONOSCIMENTI

Allen Meadows: 90/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Tim Atkin: 92/100 (2020)

