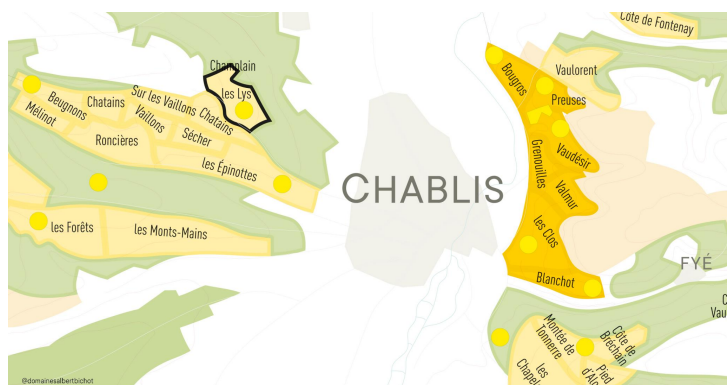


CHABLIS PREMIER CRU "LES LYS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Leireholdig, lite steinete jord på leireaktig Kimméridgien-underlag.

Overflate av vingården : 1,95 -> 1,95 ha

Gjennomsnittlig alder : 17 years old



PRESENTASJON

Det er på venstre bredd av Serein, med utsikt over landsbyene Chablis og Milly, at Premier Cru "Les Lys" ligger. Vår vinmark ligger midt i appellasjonen, på halvveis oppoverbakke. En avgjørende egenskap i uttrykket, den har en atypisk eksponering: øst-nord/øst. Dette er et kjølig område hvor druene modner langsomt og jevnt, og sikrer finesse og friskhet i vinen. Eksponeringen og terroiren bidrar til å bevare en vakker mineralitet.

VINLAGING/MODNING

Håndplukking, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på bunnfall i rustfrie ståltanker i 11 til 12 måneder.

SMAKSPRØVER

Delikat bukett med aromaer av hvite blomster og sitrusfrukter. Elegante og presise smaker, med en lett saltaktig karakter typisk for området. Lang og vakker ettersmak, med en syrlig tone som gir den mye energi.

PASSER TIL

Server mellom 11 og 13°C.

Å nytes ung eller lagres i 5 til 7 år.

MATSAMMENKOBLINGER

Sjømat: kamskjell, reker

Rå, marinert eller grillet fisk

Ideell oppskrift: tunfisk tartar

UTMERKELSER

Allen Meadows: 90/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Tim Atkin: 92/100 (2020)

