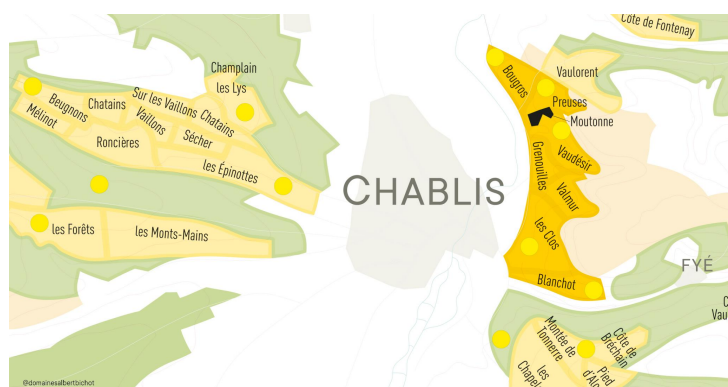


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler- og kalkholdige jordbunde på kimmeridgiske kalkmarges undergrund.

Overfladeareal af vingården : 2,35 ha

Gennemsnitlig alder af vinstokke : 40 years old



PRÆSENTATION

Tidligere besiddelse af munke fra Pontigny Abbey, Monopole af Domaine Long-Depaquit, "Moutonne" er et plot skjult i en naturlig amfiteater i hjertet af Grand Crus, det historiske og tusindårige område af Chablis vinmarkerne. Beliggende 95% på "Vaudésirs" og 5% på "Preuses", eksponeret mod syd-syd / øst, dens form og ideelle placering gør den til en sand naturlig solfanger. Dens stejle hældning i den centrale del (næsten 40

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme: 75% i rustfrie ståltanke og 25% i egetræsfade, der er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Afslutning af lagring i rustfrie ståltanke i 6 måneder.

SMAGNING

Kompleks buket med noter af hvide og gule frugter, citrusfrugter og delikate blomster. Fyldig og generøs smag, meget præget af den lerholdige mineralitet i dette mikro-terroir. Meget friskhed, let og velintegreret trænoter, en exceptionel eftersmag.

SERVERING

Server ved 12 til 14 °C.

Opbevaring: 5 til 10 år og mere.

MADPARRINGER

Noble fisk og skaldyr (hummer, langoustine ...) fint tilberedt

Fjerkræ og hvidt kød stegt eller i sauce

Ideel opskrift: fjerkræ med kantareller

ANERKENDELSE

Decanter: 96/100 (2022)

Jasper Morris: 93-95/100 (2021)

Decanter: 97 (2020)

