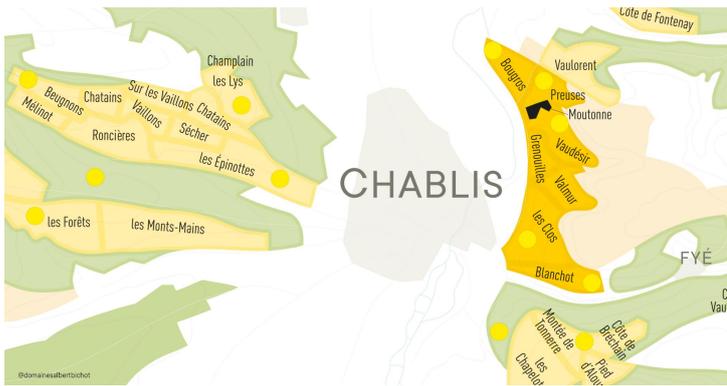


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR

Ton argilo-kalkhaltiger Boden auf einem Untergrund aus kalkhaltigem Mergel aus dem Kimmeridgium.

Rebfläche : 2,35 ha

Durchschnittsalter der Reben : 40 years old



VORSTELLUNG

Altes Besitztum der Mönche der Abtei Pontigny, Monopol des Domaine Long-Depaquit, die "Moutonne" ist ein Grundstück, das in einem natürlichen Amphitheater im Herzen der Grand Crus, dem historischen und tausendjährigen Sektor des Chablis-Weinanbaugebiets, liegt.

Zu 95 % auf den "Vaudésirs" und zu 5 % auf den "Preuses" gelegen, nach Süden-südöstlich ausgerichtet, machen ihre Form und ihre ideale Lage sie zu einem echten natürlichen Sonnenkollektor. Ihr steiler Hang im z

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Manuelle Weinlese, Traubensortierung, langsames Pressen bei mäßigem Druck unter Wahrung der Frucht.

Alkoholische Gärung und Ausbau auf Feinhefe: 75% in Edelstahltanks und 25% in 1- bis 5-jährigen Eichenfässern für 10 Monate.

Abschluss des Ausbaus für 6 Monate in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Komplexes Bouquet mit Noten von weißem und gelbem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchten und zarten Blumen. Vollmundiger und großzügiger Geschmack, stark geprägt von der mineralischen Marne dieses Mikro-Terroirs. Viel Frische, leichtes und gut integriertes Holz, außergewöhnlich langer Abgang.

SERVIEREN

Servieren bei 12 bis 14°C.

Lagerung: 5 bis 10 Jahre und mehr.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Edle Fische und Meeresfrüchte (Hummer, Languste...) fein zubereitet
Geflügel und weißes Fleisch gebraten oder in Soße

Ideales Rezept: Geflügel mit Morcheln

AUSZEICHNUNGEN

Decanter: 96/100 (2022)

Jasper Morris: 93-95/100 (2021)

Decanter: 97 (2020)

