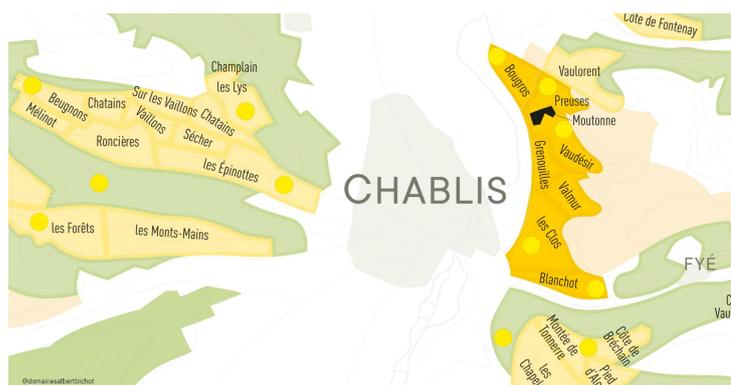


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillosi calcarei su sottosuolo di marne calcaree del Kimmeridgiano.

Superficie del vigneto : 2,35 ha

Età media : 40 years old



PRESENTAZIONE

Antica proprietà dei monaci dell'abbazia di Pontigny, Monopolo del Dominio Long-Depaquit, la "Moutonne" è un appezzamento protetto in un anfiteatro naturale nel cuore dei Grandi Cru, il settore storico e millenario del vigneto di Chablis. Situata al 95% su "Vaudésirs" e al 5% su "Preuses", esposta a sud-sud/est, la sua forma e la sua posizione ideale la rendono un vero e proprio ricevitore solare naturale. La sua pendenza pronunciata nella parte centrale (circa il 40

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto.

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 75% in vasche in acciaio inox e 25% in botti di rovere di 1 a 5 anni per 10 mesi.

Fine dell'affinamento in vasche in acciaio inox per 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo complesso che unisce note di frutta a polpa bianca e gialla, agrumi e fiori delicati. Bocca ampia e generosa, molto caratterizzata dalla mineralità marnosa di questo micro-terroir. Molta freschezza, leggero legno ben fuso, straordinaria lunghezza in bocca.

SERVIZIO

Servire tra 12 e 14°C.

Invecchiamento: 5-10 anni e oltre.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci nobili e crostacei (aragosta, astice...) finemente cucinati

Pollame e carni bianche arrosto o in salsa

Ricetta ideale: pollame ai funghi morelle

RICONOSCIMENTI

Decanter: 96/100 (2022)

Jasper Morris: 93-95/100 (2021)

Decanter: 97 (2020)

