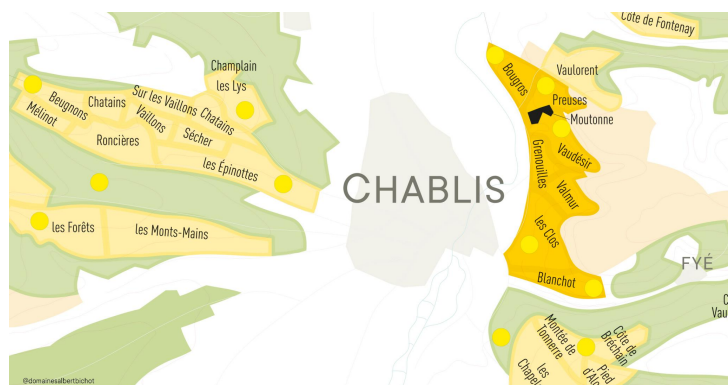


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

キメリッジアの石灰岩地層の上にある粘土石灰質土壌
ぶどう栽培面積 : 2,35 -- 2.35 ha
平均樹齢 : 40 years old



プレゼンテーション

モノポール ド ロング デパキの「ムートンヌ」は、ポンティニー修道院の修道士たちの古い所有地であり、シャブリのブドウ畑の歴史のかつ千年の地域であるグラン クリュの中心部に位置する自然の円形劇場にある区画です。95%が「ヴォーデジール」に、5%が「プリューズ」に位置し、南南東に面しており、その形

醸造/熟成

手摘み収穫、ブドウの選別、果実を尊重してのゆっくりと適度な圧力での絞り。アルコール発酵と微かな酵母での熟成：ステンレスタンクで75%、1〜5年熟成のオーク樽で25%、10か月間。ステンレスタンクでの6か月間の熟成終了。

テイasting

複雑な果物のノートと柑橘類、繊細な花を組み合わせた複雑なブーケ。豊かで寛大な味わい、このマイクロテロワールの鉱物質の特徴が非常に強い。多くの新鮮さ、軽やかでよく溶け込んだ木の香り、類まれな口当たり。

サービス

12C から 14C で提供してください。
保存：5年から10年以上。

料理との組み合わせ

高級魚介類や甲殻類（ロブスターやロブスターなど）を上手に調理したもの
鶏肉や白身肉のローストやソース
理想的なレシピ：モレル茸の入った鶏肉

賞

Decanter : 96/100 (2022)
Jasper Morris : 93-95/100 (2021)
Decanter : 97 (2020)

