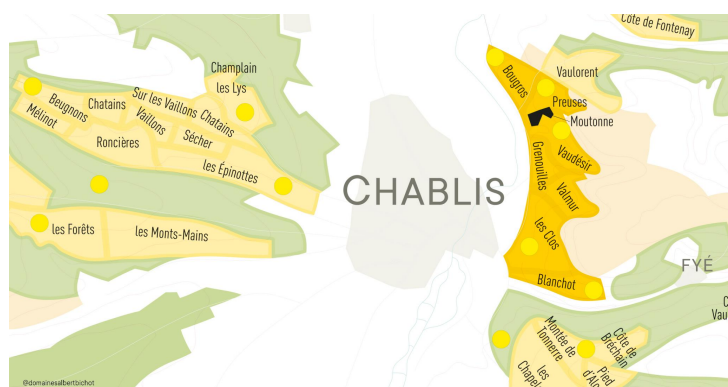


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



BELIGGENHET

Bourgogne

DRUE

Chardonnay

TERROIR

Leirekalksteinjord på krittjordsmontering fra Kimméridgien.

Overflate av vingården : 2,35 -> 2,35 ha

Gjennomsnittlig alder : 40 years old



PRESENTASJON

Tidligere eid av munkene fra Pontigny-abbey, monopol av Domaine Long-Depaquit, "Moutonne" er en parsell beskyttet i en naturlig amfiteater i hjertet av de store cruene, det historiske og tusenårige området i Chablis-vinmarken. Ligger 95 % på "Vaudésirs" og 5 % på "Preuses", eksponert sør-sør/øst, dens form og ideelle beliggenhet gjør den til en ekte naturlig solfanger. Den bratte skråningen i den sentrale delen (nesten

VINLAGING/MODNING

Håndplukking av druer, sortering av druer, langsom og moderat pressing med respekt for frukten. Alkoholisk gjæring og lagring på fin bunnfall: 75% i rustfrie ståltanker og 25% i eikefat som er 1 til 5 år gamle i 10 måneder. Avsluttende lagring i rustfrie ståltanker i 6 måneder.

SMAKSPRØVER

Kompleks bukett som kombinerer noter av hvite og gule frukter, sitrusfrukter og delikate blomster. Fylldig og generøs munnfølelse, sterkt preget av mineraliteten fra denne mikrojordsmonotypen. Mye friskhet, lett og godt integrert eikepreg, enestående lengde på ettersmaken.

PASSER TIL

Server mellom 12 og 14°C.

Holdbarhet: 5 til 10 år og mer.

MATSAMMENKOBLINGER

Edle fisker og skalldyr (hummer, sjøkreps...) fint tilberedt

Fjærkre og hvitt kjøtt stekt eller i saus

Ideell oppskrift: fjærkre med morkler

UTMERKELSER

Decanter: 96/100 (2022)

Jasper Morris: 93-95/100 (2021)

Decanter: 97 (2020)

