



Chablis

La vigne :

Parcelles totalisant 40 ha
 Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

100 % Chardonnay

Vinification :

En cuves inox (100%)

AOC Village

Eleveage :

Eleveage en cuve inox (100%)
 10 mois
 Sur lies fines

Au Nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom. C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région. Chablis se situe sur la frange Sud-Est du bassin parisien. Les raisins nous ayant permis de vinifier ce Chablis au Domaine Long-Depaquit proviennent d'une mosaïque de terroirs, conférant ainsi à notre vin une remarquable complexité.

Dégustation

Au nez très pur (fleurs blanches, silex) et très typé Chablis succèdent en bouche une combinaison élégante de notes amandes et d'une belle vivacité.

Accords mets/vins

Restons classique pour déguster ce Chablis ! Savourez son côté rafraîchissant à l'apéritif ou, à table, découvrez sa générosité avec des fruits de mer ou du poisson.

Service et garde

Servir entre 9 et 11°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.
 Un vin de plaisir à déguster idéalement dans les 3 à 5 ans.

