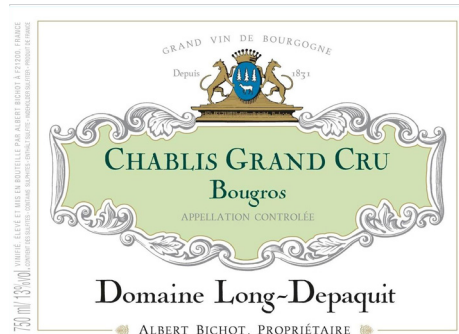


CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



Chablis

La vigne :

Parcelle de 0,50 hectares
 Âge moyen : 40 ans
 Sols argilo-calcaires du Kimmeridgien,
 très argileux

100 % Chardonnay

Vinification :

Vendange manuelle
 En fûts de chêne de 3 à 5 ans (100%)

AOC Grand Cru

Élevage :

En fûts de chêne 100% - 10 mois
 Élevage final en cuve inox - 6 mois
 Sur lies fines

Bénéficiant d'une exposition Sud-Ouest favorable sous les rayons du soleil de l'après midi, notre parcelle de Grand Cru "Bougros", cru le plus à l'ouest des Grands Crus, est plantée avec une densité supérieure à la moyenne : 8000 pieds / ha. Elle entraîne davantage de compétition entre les ceps et les oblige à enfoncer leurs racines encore plus profondément dans le sol (jusque 10 mètres). Des rendements limités (environ 45 hl/ha) sont la deuxième conséquence. Au final, tout concourt à des vins très expressifs sur ce beau terroir. Le sol argilo calcaire est également plus argileux que sur les autres grands crus, donc avec une réserve hydrique importante, révélant ainsi des vins structurés, expressifs et au grand potentiel de garde.

Dégustation

Brioche, pain grillé et fruits mûrs sont quelques-uns des arômes présents au nez. La trame en bouche est dense, mais la minéralité - Chablis oblige - a toujours le dernier mot ! La finale est soyeuse, longue et terriblement expressive.

Accords mets/vins

A table, il accompagnera avec merveille de belles viandes blanches, le veau en sauce, la cuisine à base de truffes ou des fromages de caractère.

Service et garde

Servir entre 10 et 12°C pour exprimer plus de minéralité et de finesse.

Peut se conserver jusqu'à 15 ans.

