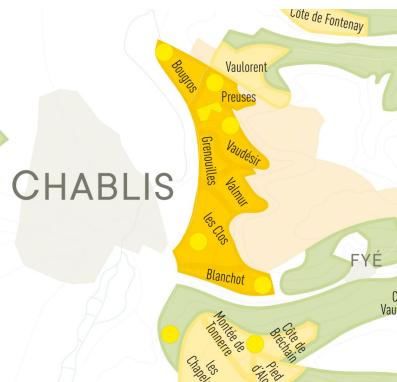
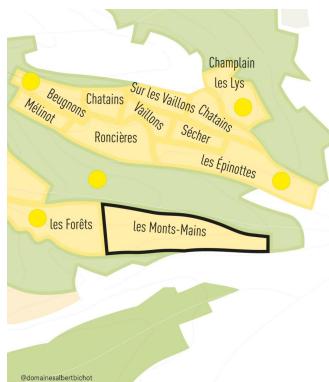


# CHABLIS PREMIER CRU "MONTMAINS"

## DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Chardonnay

### TERROIR

Sols argilo-calcaires peu profonds sur sous-sol marneux du Kimméridgien  
Superficie du vignoble : 0,50 ha  
Âge moyen des vignes : 26 ans



### PRÉSENTATION

"Montmains" désigne le mont situé à une altitude intermédiaire entre deux côtes plus élevées. C'est un Climat tout en longueur, orienté sud-est/nord-est qui peut regrouper "Les Butteaux" et "Les Forêts".  
C'est sur ce dernier Climat des "Forêts" que se situe notre parcelle, à mi-coteau, avec une exposition sud-est assurant un ensoleillement exceptionnel.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.  
Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 65% en cuves inox et 35% en fûts de chêne âgés de 1 à 5 ans durant 10 mois.  
Fin d'élevage en cuves inox durant 2 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet raffiné aux notes de fleurs et de fruits secs grillés. Bouche à la fois riche et concentrée, dotée d'une belle finale toute en fraîcheur.

### SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.  
A déguster jeune ou à garder 5 à 7 ans.

### ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer grillés ou en sauce  
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce  
Recette idéale : dos de cabillaud, sauce citronnée

### CITATIONS

Tim Atkin : 92/100 (2023)  
Allen Meadows : 90-93/100 (2022)  
Vinous : 92/100 (2020)

