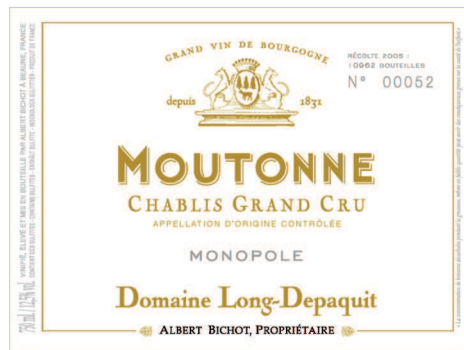


CHABLIS GRAND CRU "MOUTONNE" - MONOPOLE DOMAINE LONG-DEPAQUIT



Chablis

La vigne :
 Parcelle de 2,35 ha
 Âge moyen : 46 ans
 Sols argilo-calcaires
 du Kimmeridgien

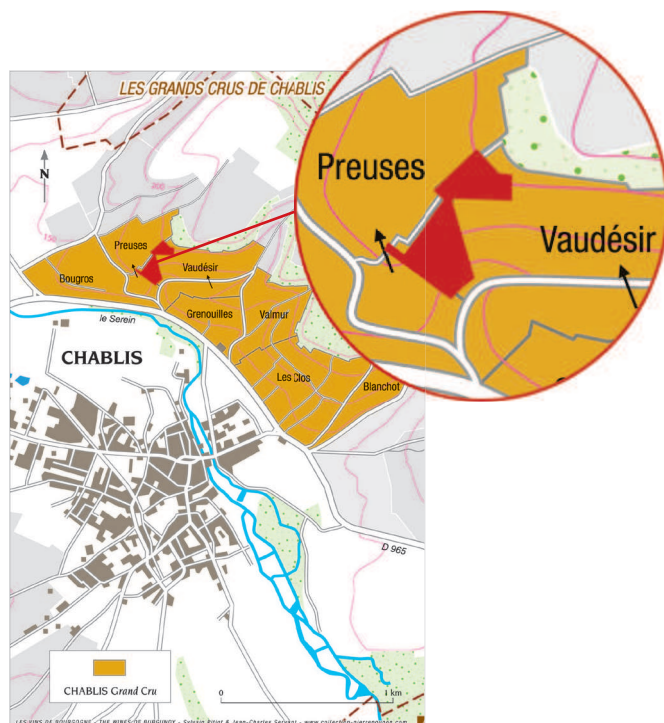
100 % Chardonnay

Vinification :
 Vendange manuelle
 En cuves inox (75%)
 En fûts de chêne de 1 à 5 ans (25%)

AOC Grand Cru

Elevage :
 En fûts de chêne (25%) & cuves - 10 mois
 Elevage final en cuve inox (100%) - 6 mois
 Sur lies fines

La Moutonne est une parcelle abritée dans un amphithéâtre naturel au coeur des grands crus, le secteur historique et millénaire du vignoble chablisien. Sa forme et son emplacement idéal en font un véritable récepteur solaire naturel. Située à 95 % sur Vaudésir et 5 % sur Preuses, ancienne possession des Moines de Pontigny, la Moutonne est un Monopole du Domaine Long-Depaquit. Exposée Sud-Sud-Est, sa pente prononcée en partie centrale (près de 40%) protège la parcelle des vents du Nord.



Dégustation

Nez de fruits charnus (pêche, brugnion) avec quelques notes agrumes et florales (jasmin, violette). Bouche ample et généreuse, très typée par la minéralité marneuse du micro-terroir. Beaucoup de fraîcheur, un boisé léger et bien fondu une longueur en bouche exceptionnelle.

Accords mets/vins

Le Chablis Grand Cru "Moutonne" accompagnera parfaitement les poissons ou crustacés les plus nobles, poêlés ou en sauce crémée. Avec plus de maturité, il conviendra parfaitement à une volaille en sauce.

Service et garde

Servir entre 10 et 12°C.

Cet exceptionnel Grand Cru peut être conservé une quinzaine d'années.