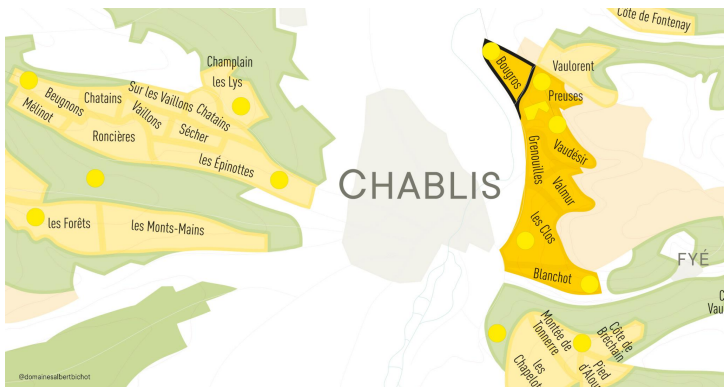


CHABLIS GRAND CRU "BOUGROS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires assez profonds sur sous-sol marneux du Kimméridgien
Superficie du vignoble : 0,50 ha
Âge moyen des vignes : 60 ans



PRÉSENTATION

Notre parcelle de "Bougros", Climat situé le plus à l'ouest des Grands Crus, bénéficie d'une exposition sud-ouest favorable sous le soleil de l'après-midi.

Elle est plantée avec une densité supérieure à la moyenne de 8000 pieds/ha, ce qui entraîne davantage de compétition entre les ceps et oblige les racines à plonger plus profondément dans le sol.

Le sol argilo-calcaire, plus argileux que dans les autres Grands Crus conserve une réserve hydrique qui concourt à la naissance d'un vin très expressif, structuré et au grand potentiel de garde.

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 en fûts de chêne âgés de 3 à 5 ans durant 10 mois.

Fin d'élevage en cuves inox durant 6 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet riche aux notes de fruits mûrs associées à quelques touches toastées. La trame en bouche est dense, mais la minéralité - Chablis oblige - a toujours le dernier mot. La finale est soyeuse, longue et terriblement expressive.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune ou à garder 5 à 10 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés (homard, langouste...) finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

Recette idéale : filet de daurade au beurre vanillé

CITATIONS

Allen Meadows : 92-95 (2022)

Tim Atkin : 94/100 (2020)

Vinous : 93/100 (2018)

