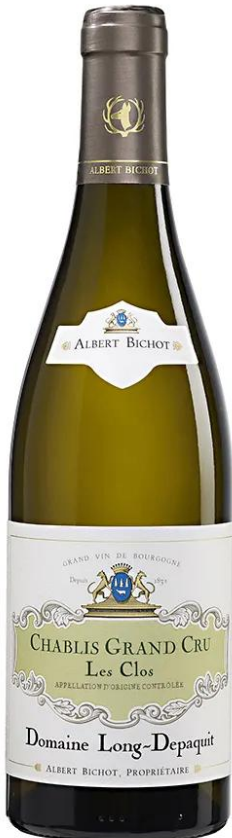




Chablis Grand Cru "Les Clos" 2021

Domaine Long Depaquit



Artikel Nr.	02103
Land	Frankreich
Herkunft	Chablis im Burgund
Rebsorte	Chardonnay (100%)
Qualitätsbezeich.	Chablis Grand Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12°C
Ausbau	Die Vinifikation erfolgt zu zwei Dritteln im Stahltank, zu einem Drittel in gebrauchten Holzfässern. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate in gebrauchten Barriques, anschließend noch 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	In der Nase sehr feine florale Noten sowie Mandel- und Haselnusstönen. am Gaumen körperreich, cremig-verwobene Mineralität, salzige wie süße Akzente, gut strukturiert und sehr gut eingebundener, anregender Säure.
Empfehlung	Meeresfrüchte, weißes Fleisch, funktioniert gut mit "spicy" food.
Über den Winzer	Das Schloss Long Depaquit liegt mitten in der Stadt Chablis und hier werden auch die Trauben des 70 ha Weinbergbesitzes gekeltert. Die Grand Cru und die Premiers Cru werden nach biologischen Methoden bewirtschaftet. Die Domaine ist im Alleinbesitz der Grand-Cru Lage "La Moutonne", in der der "Kimméridgien Boden" (Muschelkalk) vorherrscht, der für hervorragende Weine verantwortlich ist.