



## Chablis 1er Cru "Les Vaucopins" 2009

Domaine Long-Depaquit

Artikel Nr.	02041
Land	Frankreich
Herkunft	Chablis, Burgund
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Premier Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	11 - 13 °C
Ausbau	Handlese und schonende Pressung der Trauben, 15% in kleinen Fässern ausgebaut, 85% im Stahltank gereift.
Boden	Kalkstein, Mergel
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Hellgelber Farbe mit zarten Grünreflexionen, eine ausdrucksstarke, mineralische Nase unterlegt von Karamelnoten und zartem Rauch-,Tabakaromen. Der erste Schluck präsentiert ein Fruchtspiel von kandierten Früchten, Aprikose und Quitte. Ein voller, weicher Wein mit einer fein strukturierten Säure.
Empfehlung	Als Aperitif, zu luftgetrocknetem Schinken (Parma-, Serranoschinken), zu empfehlen z.B. zu Wolfsbarsch-Carpaccio mit Olivenöl und Artischockenmousse.
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.