



Chablis Premier Cru Les Vaucopins 2018

Domaine Long-Depaquit



Artikel Nr.	02040
Land	Frankreich
Herkunft	Hanglage in Chablis, Burgund
Rebsorte	Chardonnay (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Premier Cru
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Vergärung im Edelstahl, biologischer Säureabbau, langer Ausbau auf der Feinhefe, späte Füllung
Boden	Leichte Muschelkalkböden mit guter Durchlässigkeit
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Hellgelb mit zarten Grünreflexen, eine ausdrucksstarke, mineralische Nase unterlegt von Karamel und zarten Rauch-, Tabakaromen. Am Gaumen kandierte Früchte, Aprikosen und Quitte. Ein voller, weicher Wein mit einer fein strukturierten Säure.
Empfehlung	Aperitif, luftgetrocknetem Schinken (Parma-, Serranoschinken)
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.