



Chablis Grand Cru "Les Clos" 2018

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
Boden	Kalkhaltiger Lehmboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In der Nase sehr feine florale Noten sowie Mandel- und Haselnusnoten. am Gaumen körperreich, cremig-verwobene Mienralität, salzige wie süße Akzente, gut strukturiert und sehr gut eingebundener, anregender Säure.
Empfehlung	Meeresfrüchte, weißes Fleisch, funktioniert gut mit "spicy" food.