

**SITUATION**

Chablis

**NIVEAU**

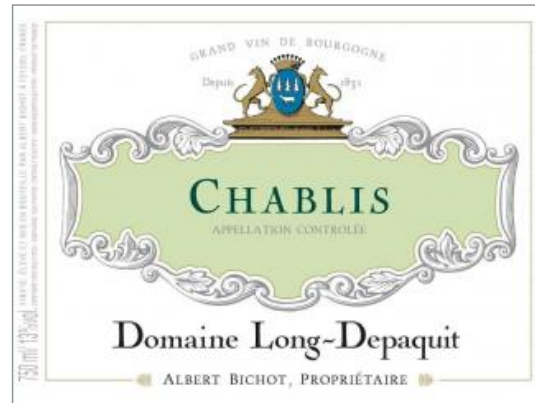
AOC Village

**COULEUR**

Blanc

**CÉPAGE**

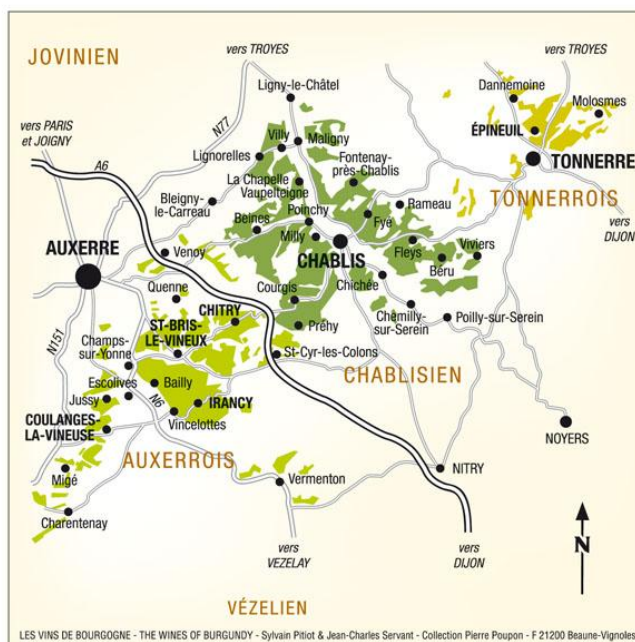
Chardonnay



**VIGNOBLE ET TERROIR**

Au nord de la Bourgogne, non loin d'Auxerre, l'appellation Chablis s'étend sur une quinzaine de kilomètres autour de la commune du même nom. C'est aux moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny que l'on doit la culture de la vigne dans cette région.

Chablis se situe sur la frange Sud-est du bassin parisien. Le sol est composé de marnes argilo-calcaire que l'on ne retrouve qu'ici : le célèbre kimméridgien, un étage géologique sédimentaire du jurassique supérieur. Les raisins nous ayant permis de vinifier ce Chablis au Domaine Long-Dépaquit proviennent d'une mosaïque de terroirs, conférant ainsi à notre vin une remarquable complexité.



## SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS

### Travail de la vigne

Plantés à 6500 pieds / ha, les ceps sont taillés en guyot double dite taille « chablis », pratiquée traditionnellement dans notre vignoble.

### Vinification

A leur arrivée en cuverie, au coeur du village de Chablis, les raisins sont lentement pressurés. Un débouillage statique au froid enlève les dernières impuretés. Pour préserver la minéralité de ce vin accessible et plaisant, les températures sont contrôlées et maintenues basses, vers 18°C.

### Elevage

Le vin est élevé en cuve inox sur ses lies de fermentation pendant 6 à 8 mois. Les lies nourrissent le vin et lui confèrent une belle rondeur en bouche, tout en préservant les arômes variétaux et de terroir.

## PLAISIR ET PARTAGE

### Notes de dégustation

La limpidité cristalline de ce Chablis et sa couleur jaune pâle aux nuances vert-clair nous renseigne sur son caractère : précision minérale et finesse. Au nez très pur (fleurs blanches, silex) et très typé Chablis succèdent en bouche une combinaison élégante de notes amandes et d'une belle vivacité.

### Accords Mets/Vin

Restons classique pour déguster ce Chablis ! Savourez son coté rafraîchissant à l'apéritif, accompagné de petits toasts de saumon fumé. A table, découvrez sa générosité avec quelques huîtres de Cancale ou d'Oléron, à la chair ferme et au petit goût de noisette.

### Service et garde

Servir entre 9 et 11°C afin de préserver fraîcheur et minéralité.

Un vin de plaisir à déguster idéalement dans les 3 à 5 ans.