



Chablis
1er Cru
Les Vaucopins
2005
Domaine Long-Depaquit

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Chablis 1 ^{er} cru
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	37 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	6 ha sur la rive droite du Serein plein Sud
Production moyenne :	2500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	En cuve thermo-régulée
Elevage :	14 mois en cuve inox sur lies
Vinificateur :	Mathieu Mangenot
Propriétaire :	Maison Albert Bichot

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez se développe sur des notes d'agrumes très mûrs (orange, mandarine) et de fleurs blanches.
Gustatif :	L'attaque de bouche est riche et ample. La concentration du vin tapisse le palais en laissant une belle sensation d'ampleur. Une acidité progressive clôt la bouche d'agréable manière.
Global :	Un Chablis d'un style plutôt riche qui ne manque pas de charme et de fraîcheur.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2013
Prix estimé à ce jour :	21.70 € TTC - tarif club : 19.10 € TTC
Accords mets - vin :	Cake au saumon fumé
Service :	Servir à 12°C