



*Chablis
Grand Cru
Moutonne
2002*

Monopole Domaine Long-Depaquit

Caractéristiques

Région :	Yonne
Appellation :	Chablis Grand Cru
Encépagement :	100 % Chardonnay
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	0.1102 ha en Grand Cru les Preuses et 2.24 ha en Grand Cru Vaudésir en amphithéâtre Sud-Est (les chiffres sont vérifiés)
Production moyenne :	12000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	38 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve thermo régulée et fûts de chêne (3vins)
Elevage :	11 mois en fûts avec bâtonnages des lies
Vinificateur :	Matthieu Mangenot
Propriétaire :	Maison Albert Bichot

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez complexe et aérien s'ouvre sur d'agréables notes d'abricot et de coing, à l'aération l'ensemble devient minéral. On y trouve également des senteurs de miel d'acacia.
Gustatif :	La bouche commence doucement avec un beau volume et une superbe présence. Le milieu de bouche se fait ample et riche sur des saveurs de fruits jaunes. L'acidité monte en intensité au fur et à mesure des secondes pour finir en dentelle.
Global :	Attention grand vin ! La progression en bouche est impressionnante, c'est la marque des grands terroirs.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2020
Prix estimé à ce jour :	68.90 € TTC - tarif club : 60.70 € TTC
Accords mets - vin :	Poulet de Bresse à la crème et aux chanterelles
Service :	Carafes 1 heure avant de servir à 12°C