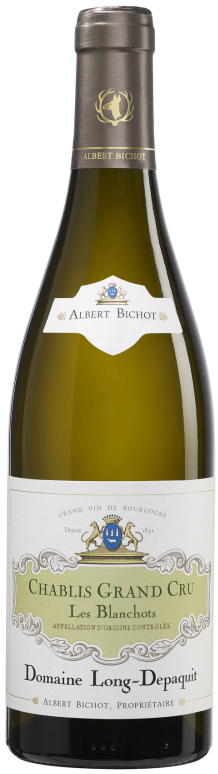
ALBERT BICHOT – Domaine Long Depaquit – Chablis Grand Cru – Les Blanchots 2020

BOURGOGNE, FRANCE



128^75$





SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14796071

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
AOP Chablis Grand Cru

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Blanchot (Chablis), Bourgogne

SUPERFICIE DU DOMAINE
1,5 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Situé sur leur extrémité Est, “Les Blanchots” est un climat à part parmi les Grands Crus de Chablis. Son sol argilo-calcaire avec présence d’argiles bleutées et son ensoleillement essentiellement matinal confèrent aux Blanchots une typicité très particulière, donnant au vin un caractère floral dominant et une finesse remarquable.

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35 ans

TYPE DE SOL
Son sol argilo-calcaire du Kimmeridgien, avec présence d’argiles bleutées

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation : En cuves inox (75%) et en fûts de chêne de 3 à 5 ans (25%)

Mode d’élevage : En fûts de chêne (15%) et cuves – 10 mois.
Élevage final en cuve inox (100%) – 6 mois sur lies fines

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Son nez est dominé par un bouquet de fleurs blanches (lys, rose).

GUSTATIF
Sa bouche est toute en ampleur et générosité. d’une grande harmonie, avec une finale très minérale légèrement iodée et fumée (silex, mine de crayon).

ACCOMPAGNEMENT
La pureté minérale de ce vin accompagnera à merveille les produits de la mer. En alternative, de belles viandes
blanches grillées ou en cocotte ou encore le veau en sauce seront parfaits. Il s’accorde aussi très bien avec les
fromages frais.

TEMPÉRATURE
Servir entre 11 et 13°C

TEMPS DE GARDE
Ce Grand Cru peut être dégusté dans sa prime jeunesse ou conservé une douzaine d’année pour que se développe des notes de miel et de mousserons.

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages