



82⁵⁰\$



ALBERT BICHOT – Chablis Grand Cru – Les Blanchots – Domaine Long Depaquit 2017 BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14141453

PAYS

Bourgogne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APPELLATION

AOP Chablis Grand Cru

CÉPAGE

100 % Chardonnay

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOLE

LIEU, NOM

Blanchot (Chablis), Bourgogne

SUPERFICIE DU DOMAINE

1,5 hectares

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

TYPE DE SOL

Son sol argilo-calcaire du Kimmeridgien, avec présence d'argiles bleutées

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.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION 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 (silic, 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

PRIX ET DISTINCTIONS

DECANTER 2019