



104⁷⁵\$



ALBERT BICHOT – Domaine Long-Depaquit – Chablis Grand Cru – Les Vaudésirs 2019

BOURGOGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14796206

PAYS
Bourgogne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APELLATION
AOP Chablis Grand Cru

CÉPAGE
100 % Chardonnay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vaudésir (Chablis), Bourgogne

ÂGE MOYEN DES VIGNES
45 ans

TYPE DE SOL
Sols argilo-calcaires du Kimméridgien

ALTITUDE
Entre 150 et 190 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Parcelle de 2,6 ha

CARACTÉRISTIQUE
L'AOC Chablis est le seul vignoble d'appellation à faire expressément référence à l'origine géologique de son sol (étage du Kimméridgien), caractérisé par une alternance dite « en piles d'assiettes » de marnes et de calcaires marneux. Le climat « Vaudésir » est situé sur la rive droite du Serein, sur la partie haute de la vallée. Excellente exposition au soleil.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendange manuelle de raisins à maturité

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation en cuves inox (75%) et fûts de chêne 1 à 5 ans (25%)

Élevage pendant 10 mois en fûts de chêne (25%) et cuves
Élevage final de 6 mois en cuve inox sur lies fines

PARTICULARITÉS –
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception

DÉGUSTATION

OLFACTIF
Nez d'agrumes et de fleurs délicates (muguet, camomille).

GUSTATIF
En bouche, on ressent une acidité présente mais sans excès, faisant de ce vin un représentant typique d'un Grand Cru de Chablis: minéral et tendu à la fois.

TEMPÉRATURE
Servir entre 11 et 13°C

TEMPS DE GARDE
A boire jeune ou à conserver une quinzaine d'année pour lui permettre de développer ses arômes tertiaires et d'exacerber sa minéralité.

ACCOMPAGNE
Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
Taille courte et longue
Cordon de Royat, en Guyot simple et double et en Chablis

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR

91/100