



142<sup>00</sup>\$



# MAISON ALBERT BICHOT – Domaine Long-Depaquit Chablis Grand Cru Les Clos 2020 BOURGOGNE, FRANCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
15042879

**PAYS**  
Bourgogne – France

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APELLATION**  
AOC Chablis Grand Cru

**CÉPAGE**  
100% Chardonnay

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Bourgogne, Chablis et Grand Auxerrois

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
2 parcelles totalisant 1,5 ha

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
30 ans

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaires du Kimmeridgien, marne très dure parfois colorée d'ocre

## CARACTÉRISTIQUE

Les Clos est en superficie le plus grand des climats des Grands Crus. Il bénéficie d'une exposition Sud-Ouest, au soleil couchant. Nous avons la chance d'avoir deux parcelles, ce qui nous permettra d'assembler deux caractères différents et complémentaires. Une première parcelle à mi-coteau bénéficie de températures légèrement plus élevées que la seconde, située en haut du coteau et protégée des vents du Nord par la forêt proche. La parcelle à mi-coteau nous donne généralement des vins avec beaucoup d'ampleur, de richesse et de gras alors que la seconde offre des vins avec une acidité plus marquée et davantage de tension. C'est l'assemblage des deux qui, au final, donnera sa complexité à nos Clos.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vendange manuelle et fermentation en cuves inox (65%) et en fûts de chêne de 3 à 5 ans (35%). Élevage de 10 mois en fûts et cuves, puis élevage final pendant 6 mois en cuves inox sur lies fines.

## DÉGUSTATION

### OLFACTIF

Au nez, mêlant adroitement les notes florales de la parcelle la plus haute et celles de fruits secs (amandes grillées, noisette) de la parcelle à mi-coteau.

### GUSTATIF

La bouche est puissante, soutenue par une trame acidulée qui l'empêche d'être trop présente.

### ACCOMPAGNEMENT

Classiquement, il peut accompagner les produits de la mer ou encore les belles viandes blanches. Son caractère fera mouche également sur une cuisine légèrement relevée, faisant la part belle aux épices.

### TEMPS DE GARDE

Ce Grand Cru peut être conservé une quinzaine d'années.

## AUTRES INFORMATIONS

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

11 °C à 13 °C

**ACCOMPAGNE**

Viandes Blanches, Volailles, Poissons, Fruits de mer

**PRIX ET DISTINCTIONS**

**WINE SPECTATOR**

91/100