



## Chablis Premier Cru Vaillons, Domaine Long-Dépaquit, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmatet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domaines: Domaine Long-Dépaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochegrès i Moulin-a-Vent.

Igennem de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Domaine Long-Dépaquits imponerende kældre er beliggende lige i hjertet af den lille by Chablis, og de rummer vine fra områdets førsteklasses vinmarker. Denne Chablis besidder netop de spændende karakteristika, som vinene fra Domaine Long-Dépaquit er så kendt for.

Chardonnay druerne som benyttes til denne vin stammer fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 30 år. Vinstokkene dyrkes på Les Vaillons vinmarken, som er beliggende på venstre side af Serein-floden. Les Vaillons dækker et areal på 4 hektar.

### Chablis 1'er Cru Vaillons, Domaine Long-Dépaquit

Vinen besidder skønne blomsteraromaer efterfulgt af noter af eg og frisk frugt. Den har en god struktur, er velafbalanceret og kombinationen af blomster- og mandelaromaer baner vejen for en lang og rund finish.

Vinen kan anbefales til skaldyr, fisk og fjerkræ.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



### Årgang

2022.

### Distrikt

Chablis.

### Appellation

Chablis Premier Cru AOC.

### Druesorter

100% Chardonnay.

### Lagring

Vinifikationen foregår på temperatur styrede ståltanke (90%), samt på 1 til 4 år gamle egetræsfade (10%). Inden aftapning på flaske, lagres det færdige blend sur lie på ståltanke i 2 måneder.