



Wijnfiche

**Domaine Thibert - Les Longeays |
Pouilly-Vinzelles
France (BOURGOGNE MACONNAIS) –
2021**

Domaine

Dom. Thibert

Le domaine s'étend sur 22 hectares. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le climat semi-continental est influencé par l'océan Atlantique. Un printemps avec des pluies régulières, un été long, chaud et ensoleillé, un automne doux et un hiver long et froid. Il peut encore geler au début du printemps. De fortes pluies et des averses de grêle peuvent également se produire. Le substrat calcaire contient de la marne et de l'argile.

Vinification

Les raisins sont pressés en grappes entières puis débourbés à froid par décantation statique. Le vin est élevé pendant 23 mois, dont 30 % durant 10 mois en fûts de chêne français à grain fin. Il est mis en bouteille sans filtration, selon le calendrier lunaire, afin de préserver toute la pureté du terroir.

Dégustation

Les Longeays 2021 est un Chardonnay élégant issu d'un terroir d'exception à Pouilly-Vinzelles. Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits à chair blanche, relevés de notes de noisette et de pain grillé. La bouche est ample, précise et tendue, avec une texture soyeuse et une longue finale minérale. Un grand vin de garde.

Mets adaptées

Ris de veau | Turbot | Langoustines | Poisson - Sole

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 10 - 12°C

Profil de goût: Complex boisé

