

Juin  
2012

# FLAVOURS FROM France

S'INFORMER, DEGUSTER ET DECOUVRIR LA FRANCE



WEB GUIDE

## **88** DANIEL ETIENNE DEFAIX LES LYS 2002

**Cépages : 100% CHAR**

**Nb cols : 20 000**

Robe d'un joli jaune paille soutenu, aux reflets or, brillante et limpide, bel aspect. Nez plaisant et fin associant des notes minérales à des notes légèrement citronnées et de champignon frais ; à l'aération, des touches iodées et miellées se mêlent à des épices douces et à des notes d'agrumes confits. L'attaque en bouche est séduisante : ample, ronde et soyeuse ; l'évolution présente un beau compromis gras-fraîcheur ; un ensemble équilibré. La finale persiste avec une rétro-olfaction sur des notes de sous-bois.

**FFF Avis : épanoui et harmonieux.**

**A boire : dès maintenant. Dégusté le : 10/2011**

**Vin et mets : filet de Saint-Pierre au jus de viande.**

caveau@chablisdefaix.com  
www.chablisdefaix.com