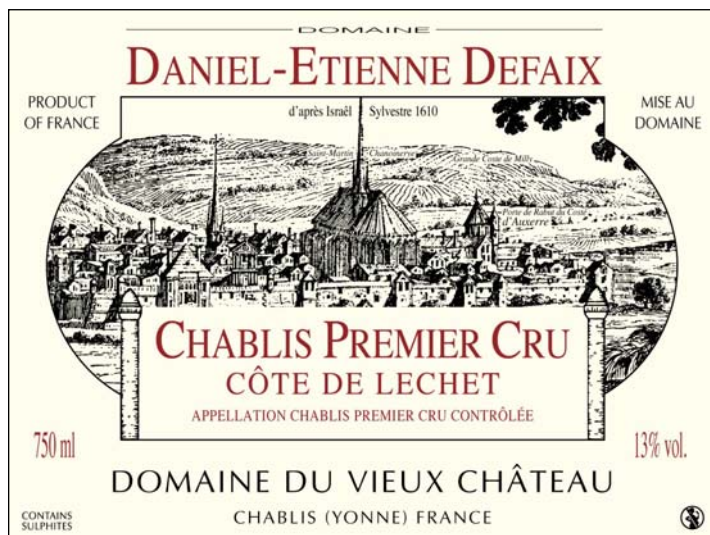




## Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

# Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2000



**Soil:** Kimmeridgien Marl. Very poor soil with rocks on top.

**Exposition:** very strong slope of 38%, exposed South-east..

**Grape variety:** Chardonnay

**Vinification and growing:**

- best of wine at pressing
- Alcoholic fermentation with natural yeast at 18 °C for 3 weeks.
- Malolactic fermentation achieved.
- Stirring of fine lees each month for 18 months in order to concentrate the aromas, give it more fatness and enzymatic qualities for a long ageing.

### **Tasting :**

The story does not say everything, even if we know that this Cistercian's vineyard, initiators of the soils and reputation of Chablis, have kept this area without ever give it to the crown until the French Revolution. Would preferred to keep the best for themselves? The only thing we have as a response remains the famous land of the Cote de Léchet was knocked down seven times more expensive than our current grands crus! This wine is a great seductive lord, friendly while having a good looks and a real character. The pure definition of a Chablis for keeping and for a great happiness.

### **Press and Awards :**



Burgondia d'Or 2006



CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU 2000  
CÔTE DE LECHET  
APPELLATION CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU CONTRÔLÉE

Ce vin, sélectionné en 2006 par les Juries-Gourmets de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin\* a été élevé et mis en bouteille par

*Daniel Etienne Defaix*

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin attribue de façon officielle son estampille aux vins de Bourgogne répondant à des critères de qualité et sélectionnés au Château du Clos de Vougeot par 250 jurés-gourmets.  
Le Tastevinage représente ainsi une reconnaissance et une garantie supplémentaire pour le consommateur.

Tasteviné au Château du Clos Vougeot

