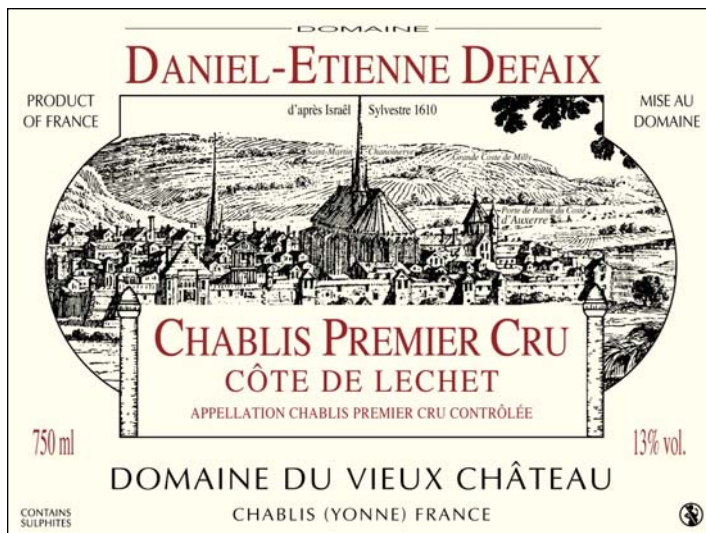




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2001



Terroir : Marne argilo-calcaire du jurassique supérieur « le Kimméridgien » avec cailloux en surface. Terroir extrêmement pauvre.

Exposition : Très forte pente de 38 % au sud-est.

Cépage : Chardonnay

Vinification et élevage :

- Tête de cuvée au pressurage
- Fermentation avec levures naturelles à 18 °C pendant 3 semaines
- Fermentation malolactique achevée
- Bâtonnage des levures tous les mois pendant 18 à 24 mois afin de concentrer les arômes du vin lui donner plus de gras et des qualités enzymatiques pour un long vieillissement

Dégustation en bref :

Raffinement, fleurs et terres, brillance
Saint Pierre, terrine de rougets et mozzarella, crabe

En développé :

Si d'aucun pensent qu'un Chablis à boire doit être de l'année, qu'ils se prennent ludiquement à vivre l'instant de dégustation d'un chablis lentement élevé et qui sera mis dans le commerce après six années ! Le Côte de Léchet 2001 comme les autres premiers crus 2001 du domaine Defaix sortiront dans le commerce en fin d'année 2007, pour montrer leur grande jeunesse, leur pétillance, leur brillance et leur espoir de grande longévité.

