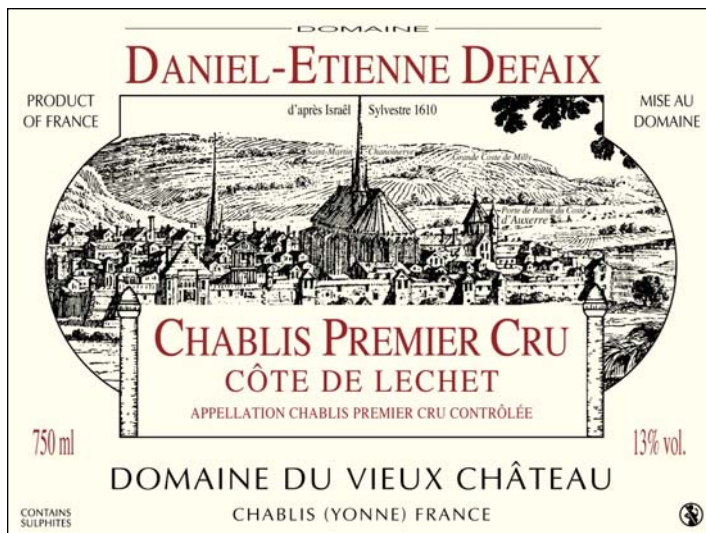




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Côte de Léchet 1999



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 : Complexité, puissance, personnalité
ris de veau, poularde demi-deuil, foie gras

En développé :

Magnifique terroir historique, très pentu (38%) exposé au Sud, Sud-Est, profitant d'un ensoleillement privilégié. La complexité de ce vin est issue d'un mariage entre la minéralité et une concentration fruitée surm  rie. En prenant de la bouteille, le Côte de L  chet évolue entre la pierre à fusil et le sous-bois. Un grand vin pour le foie gras, une poularde de Bresse à la crème et aux morilles ou des pattes ou un risotto aux truffes.

Presse :

Allen Meadows : 91/100

Decanter

Domaine Etienne Defaix, Domaine du Vieux Château, Côte de L  chet, Chablis Premier Cru 1999 **  21.99**

This is one of the oldest domaines in Chablis. Nice minerality on the nose, rich and creamy with soft oaked aromas, smoky. Rich palate with lots of weight, well-structured with pure minerality on the finish. Best drunk in 2 to 8 years' time.

