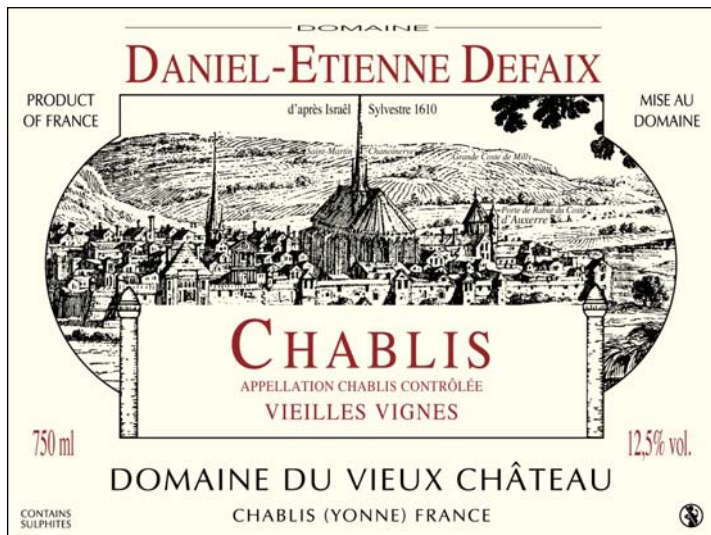




## Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

# Chablis Vieilles Vignes 2006



**Terroir** : Marne argilo-calcaire « le Kimméridgien »

**Exposition** : Sud, sud-est, sud-ouest

**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 1 an, (autolyse des levures).

**Dégustation en bref** : Bonheur simple, pureté, minéralité.  
Apéritif, coquillages, crustacés, terrines

**En développé** :

Couleur or à reflets verts. Vif arôme floral et fruité. Une attaque vive et fruitée sur fruits mûrs avec quelques notes fleuries, fleurs de genets, qui se termine par une grande minéralité en font un chablis d'une grande typicité. Avec une telle minéralité, ce Chablis reste toujours le roi de l'huître, merveilleux sur des Gillardeau et une simple tartine beurrée à la fleur de sel. A conseiller également sur les escargots, les cuisses de grenouilles persillées, les terrines, un aspic de brochet. « Si l'huître est la Reine de ton festin, le Chablis Defaix en sera le Roi » (Etienne Defaix)

**Presse et médailles**

Guide des vins Gilbert & Gaillard 2010 : 84 / 100

