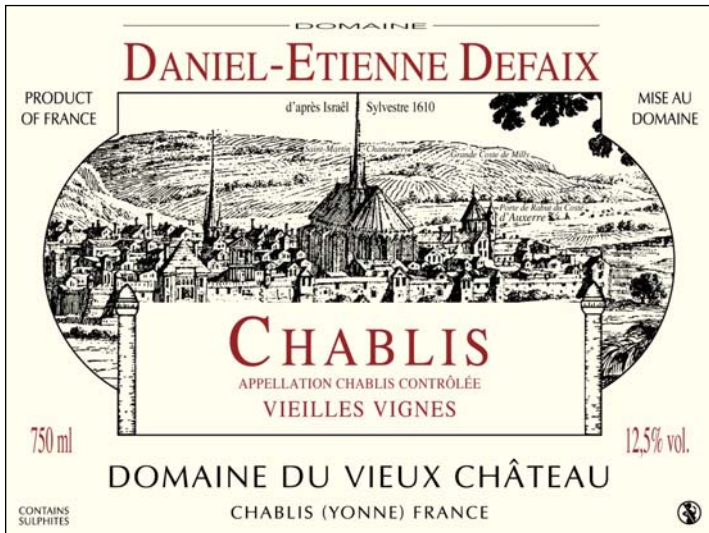




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Vieilles Vignes 2007



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

