



# Daniel-Etienne Defaix Domaine du Vieux Château

## Chablis Grand Cru Blanchot 2000



Terroir : Marne argilo-calcaire « le Kimméridgien ».

Exposition : 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 mois afin de concentrer les arômes du vin lui donner plus de gras et des qualités enzymatiques pour un long vieillissement

Dégustation :

Le côté soyeux domine toujours dans le Blanchot. Discrets parfums de roses, de fleurs blanches, de genêts. En bouche, une note de miel de tilleul sur une finale minérale. Production limitée. À apprécier seul pour sa finesse, ou en escorte de mets d'exception comme le caviar osciètre ou de nobles poissons blancs cuits à la vapeur ou simplement rôtis : Saint-Pierre, barbue, turbot...