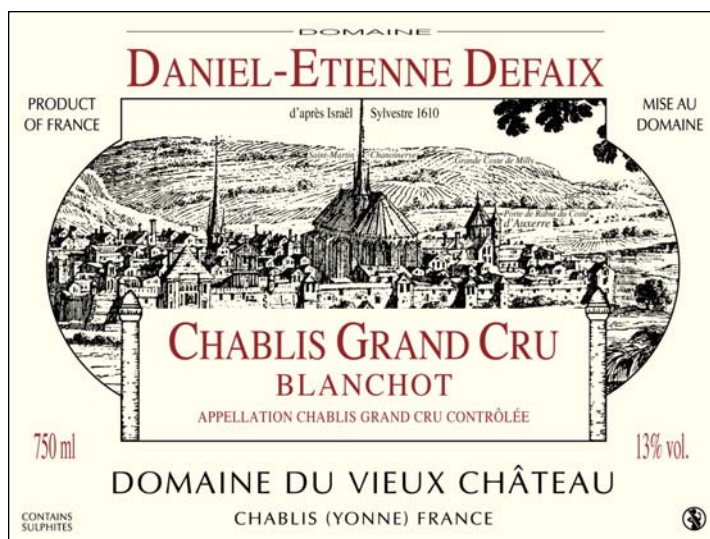




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Grand Cru Blanchot 2003



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 en bref :

Gelée royale, genêt, soyeux
Caviar, turbot vapeur

En développé :

Une vendange en vert courant juillet raréfiant la récolte lui donne de jolis et discrets parfums de roses et genêt. En bouche, une note de miel de tilleuls sur une minéralité bien fondue lui confère une structure très séduisante et soyeuse se terminant sur de très délicats parfums réglissés. Un vin d'exception en production limitée. A apprécier seul ou accompagné de mets délicats comme de beaux poissons cuits à la vapeur.

