



Daniel-Etienne Defaix Domaine du Vieux Château

Chablis Grand Cru Grenouilles 2002



Terroir : Marne argilo-calcaire « le Kimméridgien ».

Exposition : Plein Sud.

Cépage : Chardonnay, Vieilles Vignes de 1960.

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 :

Daniel-Etienne DEFAIX a dédié cette bouteille d'exception, dont il est particulièrement fier, à la mémoire de son père, Etienne, qui s'était tant réjoui lors de l'achat de cette vigne prestigieuse.

Les Grand Cru Grenouilles, plus petite appellation du Chablisien, et sans doute la plus célèbre, avec Blanchot, donne un vin minéral et floral, soyeux en bouche : un mariage de fleurs de pivoines et de pêches blanches. A déguster en apéritif, à boire sur du caviar osciètre, sur une langouste Bellevue.