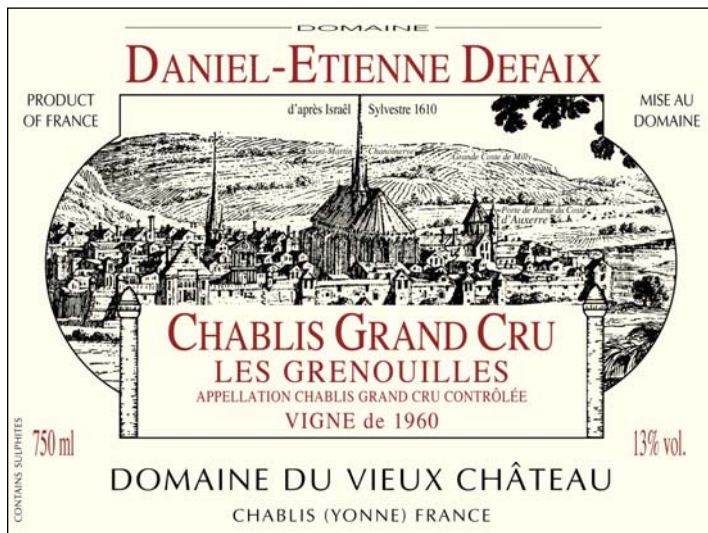




## Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

# Chablis Grand Cru Grenouilles 2004



**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 en bref** : Fin, floral, délicatesse  
Apéritif, langouste, caviar

**En développé** :

Un joyau du Chablisien dont le Château exploite ce rare climat depuis 2002. Fort bien exposé, cette vigne plantée en 1960 donne un vin d'une grande rareté et d'une exceptionnelle sensualité. Seulement cinq propriétaires exploitent ce plus petit grand cru en surface du Chablisien. Ce Chablis Grand Cru est gras, rond et bouqueté, d'une grande finesse. Il est splendide avec du caviar osciètre. J'ai le bonheur de vinifier le vin de cette vraie vieille vigne (1960) et de profiter de ses qualités dues à son âge ce qui dans une carrière de Vigneron donne la réjouissance la plus totale.

