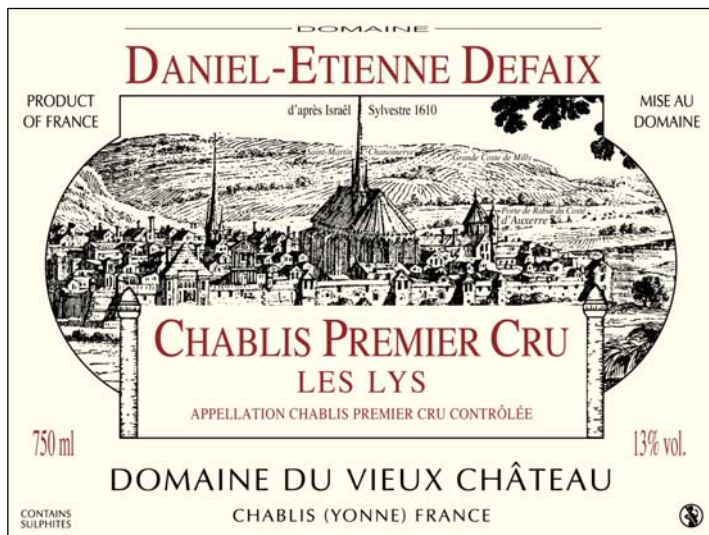




## Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

# Chablis Premier Cru Les Lys 2001



**Terroir** : Marne argilo-calcaire du jurassique supérieur « 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 :** Raffinement, élégance, pureté  
Empereur, barbue, sandre

### **En développé :**

2001 est un adolescent qui ne demande qu'à grandir pour s'épanouir, sa noblesse est déjà présente sous une harmonie pure et vive. Il faut lui préférer de beaux poissons nobles avec une cuisson vapeur et des simples sauces délicates. Ce vin en « régence » atteindra son couronnement au cours de 2008 et son règne sera long.

