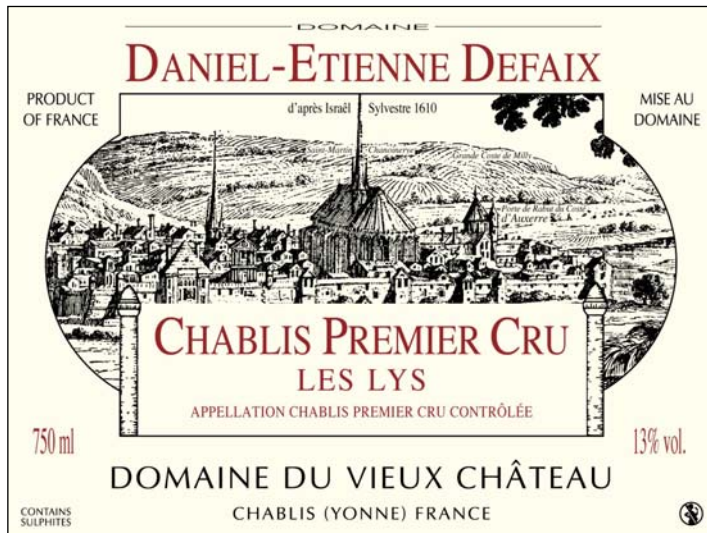




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Les Lys 1999



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 : Minéralité, racé, épanoui
Bar de ligne, coquille St Jacques

En développé :

Le côté minéral du vin (silex) se renforce avec les années, sans perdre sa grande race, ce vin délicat accompagnera un beau poisson comme un bar en croûte de sel avec un trait d'huile d'olive vierge, mais aussi des coquilles St Jacques, un chapon truffé, ou des fromages goûteux.

Presse :



Burgondia d'Or 2004

Allen Meadows : 89/100

