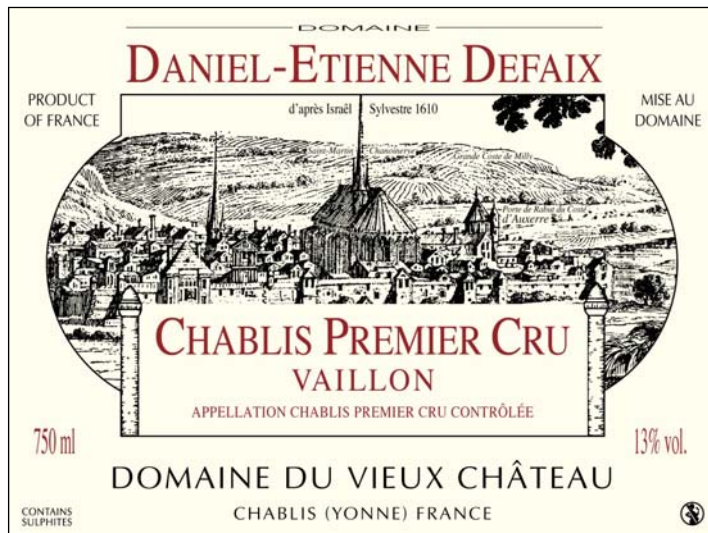




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Vaillon 2000



Terroir : Marne argilo-calcaire « le Kimméridgien » avec ions ferriques et cailloutis en surface.

Exposition : Sud-est et avec une belle pente de 28%.

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 : Fruité, compoté, équilibre
Homard, chapon, fromages

En développé :

La terre de Vaillon riche en ions ferriques donne toujours les Chablis les plus fruités, en année exceptionnelle comme 2000, la révélation fruitée est magistrale et se mêle à des arômes de fruits embeurrés pour laisser une finale en bouche équilibrée aux premiers accents de sous bois qui permettront de le servir sur des mets hauts en parfum. Laissons nous séduire par tant de générosités de ce fameux millésime du siècle !

Récompense et Presse :



Burgondia d'Or

