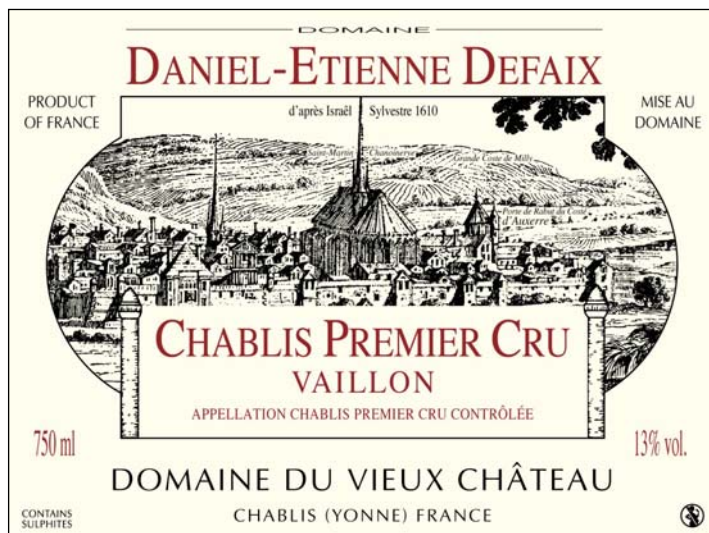




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Vaillon 2001



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 :

Vivacité, construit, goûteux.
Tourteau, fruits de mer, fromages de chèvre

En développé :

Le fruit est frais et vif, la bouche est harmonieuse et goûteuse, sa jeunesse le prédispose à des préparations fraîches et estivales. Son allure laisse à présager d'un grand vin de garde. Gardons patience encore pour que ce vin donne encore beaucoup plus.

Récompense et Presse :



Burgundia d'Or

