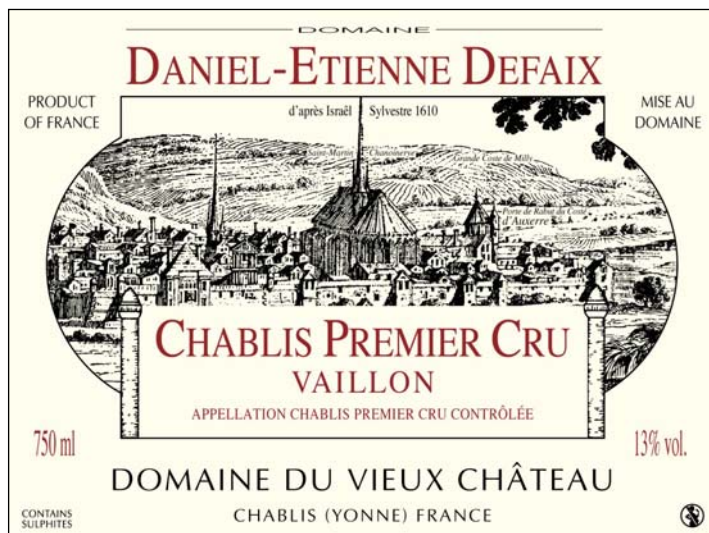




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Vaillon 1981



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 : Trésor, hédonisme, plénitude
Seul ! , Foie gras

En développé :

Brioché, toasté miellé, doré comme un lingot, sur son piédestal de gloire il domine tout. C'est du bonheur avant tout ! Un instant magique et la meilleure preuve de la longévité des Chablis issus des grands terroirs de Chablis. L'Homme vigneron-vinificateur s'efface avec le plus grand respect devant les deux éléments que sont le Ciel et la Terre. Humblement sans maquillage, il les révèle. Et c'est pourtant cette humilité de l'homme qui recevra non sans orgueil vos plus doux compliments, de cet instant naîtra l'alchimie du bonheur entre le vigneron et son carpedien client.

