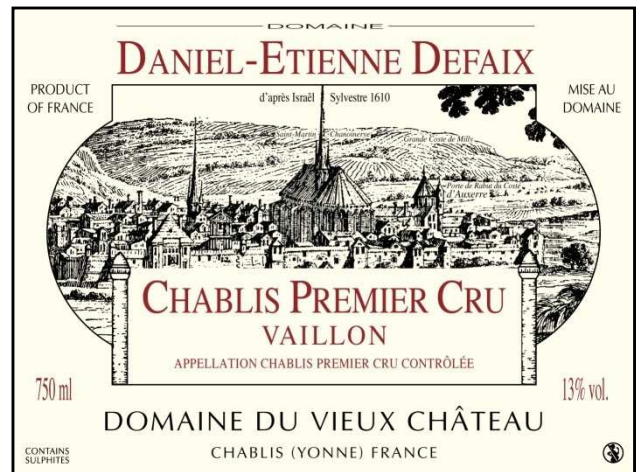




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Vaillon 1981



Terroir : Marne argilo-calcaire « Kimméridgien ».

Cépage : Chardonnay

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

Plantation : Âge moyen du vignoble : 39 ans

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 & Accord mets-vins :

Brioché, toasté, doré comme un lingot sur son piédestal de gloire. Il domine tout ! C'est l'alchimie du bonheur et des sens avant tout ! Un instant précieux.

Vivez ce moment en le carafant 15 minutes avant de le savourer de préférence à 14°C.

Le vin pour transcender le meilleur foie gras demi-cuit !

