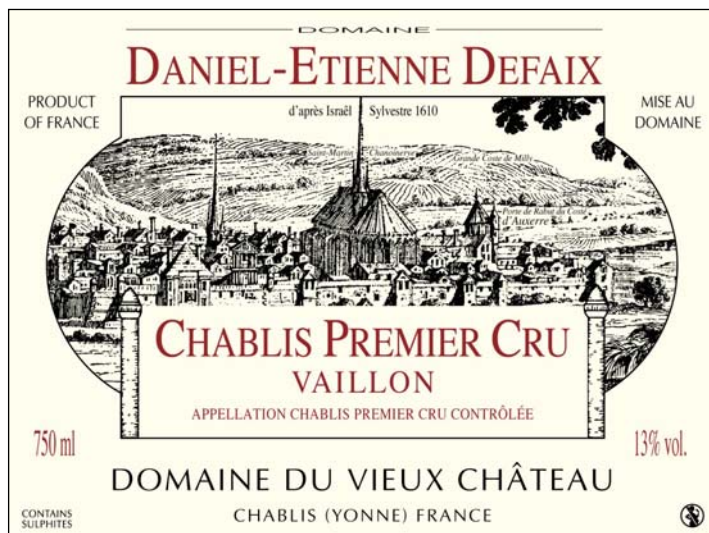




## Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

# Chablis Premier Cru Vaillon 1983



**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 :**

Or, sous-bois, rondeur  
Poularde de Bresse à la crème et aux morilles

**En développé :**

Qui n'a pas eu le bonheur de goûter un Chablis de Collection, ne peut deviner la prédisposition des Chablis à bien vieillir. Encore faut il que le vin soit issu de vieilles vignes profondément enracinées donnant une quintessence de sa terre. Faut il ajouter aux amateurs que seuls les vins doucement élevés avant d'être mis en bouteille donnent une vraie garantie de longévité. La truffe et le sous bois domine. Un grand et rare plaisir.

