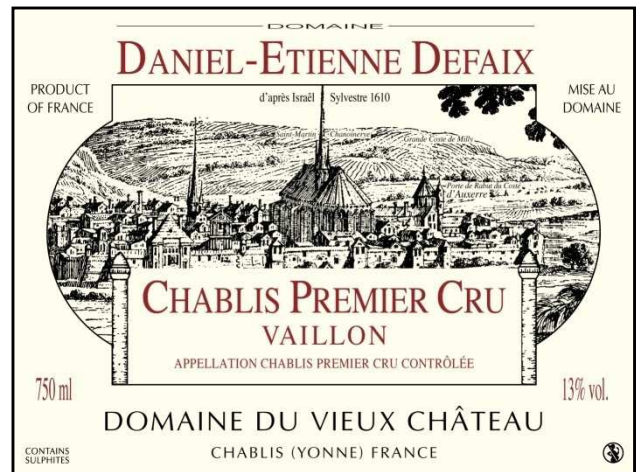




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Vaillon 1983



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 :

Un vrai Chablis de Collection ! C'est avec ce joyau qu'on réalise la prédisposition d'un Chablis à bien vieillir, lorsqu'il est issu de vieilles vignes profondément enracinées donnant une quintessence de sa terre. Faut-il ajouter que seuls les vins doucement élevés avant d'être mis en bouteilles donnent une garantie supérieure de longévité. La truffe et le sous-bois dominant.

Un grand et rare plaisir à apprécier seul, avec une volaille rôtie, une brouillade aux truffes ou un boudin blanc aux truffes.

