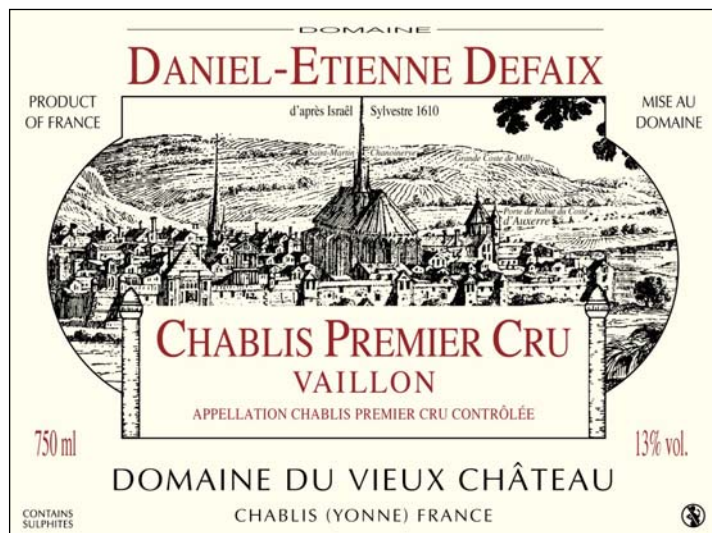




Daniel-Etienne DEFAIX Domaine du Vieux Château

Chablis Premier Cru Vaillon 1999



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 :

Charpenté, fruité, corsé
Dorade, rouget, saumon, cuisine chinoise et indienne

En développé :

Il est un des Chablis Premier Cru les plus fruités, corsé voire épicé. Prédéterminé aux accords avec les poissons de méditerranée tels les rougets, la rascasse, le pageot, la dorade royale...mais aussi un saumon cuit sur sa peau ou fumé. Les plus grands chefs de cuisine asiatique et indienne le choisissent souvent à juste titre pour le marier avec leur cuisine. Un bonheur à point nommé pour se régaler.

Presse :

Prix des Vinalies par les œnologues de France. "De la robe or clair soulignée de beaux reflets brillants émanent des parfums intenses de fruits frais à chair blanche et de noisettes, puis, à l'aération, de notes florales. En bouche, l'attaque est souple, la complexité et la finesse se révèlent immédiatement. Construit autour d'un beau volume, ce vin présente une grande fraîcheur. La minéralité est présente tout au long de la dégustation."

Allen Meadows : 90/100

Tasteviné au Château du Clos Vougeot



PRODUIT DE FRANCE

CHABLIS 1^{ER} CRU 1999
VAILLON

APPELLATION CHABLIS 1^{ER} CRU CONTRÔLÉE

Ce vin, sélectionné en 2004 par les Jurés-Gourmets de la
Confrérie des Chevaliers du Tastevin®
a été élevé et mis en bouteille par

Daniel Etienne Defaix

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin attribue de façon officielle son estampille aux vins de Bourgogne répondant à des critères de qualité et sélectionnés au Château du Clos Vougeot par 250 jurés-dégustateurs.
Le Tastevinage représente ainsi une reconnaissance et une garantie supplémentaire pour le consommateur.

