

BONGOÛT

Fiche Technique

Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2006 Domaine Daniel Etienne Defaix

Le Chablis Premier Cru Côte de Léchet est issu d'un terroir de marnes argilo-calcaires du Kimmeridgien avec cailloux en surface. Les vignes du domaine Daniel-Etienne Defaix sont exposées au sud-est sur une pente forte de 38 % de déclivité. Lors du pressurage, la première pression est écartée pour ne garder que le cœur de la cuvée (tête de cuvée).

La fermentation alcoolique est réalisée à 18°C pendant 3 semaines, avec les levures naturelles des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 18 à 24 mois avec un bâtonnage effectué chaque mois pour donner plus de gras au vin et lui permettre de mieux vieillir.

Sa robe est d'une belle couleur or. Son nez s'exprime sur des notes d'agrumes, de champignon et de minéralité (pierre à fusil). Sa bouche est droite, vive et très bien structurée. La finale est longue, soutenue par une note minérale et de fumé. Ce grand vin de longue garde est à attendre quelques années. Il s'accordera à merveille avec les huitres chaudes, les poissons en sauce, les volailles, le veau, l'andouillette, les escargots et les fromages de chèvre.

