

BONGOÛT

Fiche Technique

Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2006 Domaine Daniel Etinne Defaix

Vin d'une typique minéralité reflétant son coteau bien pentu. Sa longueur et sa puissance révèlent ce millésime d'exception de grande année où la maturité est conjuguée à la surabondance de fruits sur-muris.

Heureusement, la terre minérale donne du relief à l'ensemble sans quoi le vin pourrait faire penser à des vins très riches de la Côte d'Or.

Un bel accord pour des coquilles Saint-Jacques snackées, sole meunière, bar de ligne, langouste, turbot, empereur et viandes blanches comme poularde ou côte de veau à la crème et champignons ou même la plupart des fromages dont vieux comté.

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.





CHÂTEAU LONDON

MÂCON-IGÉ

Ce lieu-dit, mis en avant depuis 1978 par le Domaine, est l'un des plus prestigieux et des plus renommés du Mâconnais.



C'est un des premiers lieux-dits utilisé dans le Mâconnais au début des années 70. Cette cuvée est très représentative des vins blancs du Mâconnais. Arômes de fruits mûrs, rondeur, minéralité, et équilibre font de ce vin un vin d'apéritif et également sur des poissons et entrées cuisinées.

CÉPAGE CHARDONNAY

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-ouest

ÂGE Plantée de 1920 à 2019

SUPERFICIE 5 ha

TAILLE Tailles à queue du Mâconnais simple

VENDANGES Machine

RÉCEPTION Egrappage à 100%

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

VINIFICATION En cuve + 10% en fûts de chêne correspondant à la plus vieille vigne plantée en 1920

FERMENTATION À température maîtrisée, environ 17°C

BATONNAGE consiste à remettre en suspension les lies fines 2 à 3 fois en élevage

MISE EN BOUTEILLE au Domaine