



**B E R N A R D   D E F A I X**

## **CHABLIS 1<sup>er</sup> cru Cote de Lechet Réserve**

### Situation du domaine :

Le Domaine Bernard Defaix et Fils se situe en plein cœur du vignoble Chablisien, à Milly. Quatrième génération d'une famille de vignerons, Bernard s'est installé en 1959 avec 2 ha. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 27 ha dont la moitié en Chablis 1<sup>er</sup> cru.

### Sol :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement). Cette parcelle est exposée sud-est.

Rendement moyen :                      35 hl/ha                      Parcelle de 60 ans.

Cépage :                                      Chardonnay 100 %

### Vinification :

Analyse complète de chaque cuvée lors de la réception du raisin.

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.

Fermentation alcoolique en levures indigènes.

Contrôles quotidiens de la température au cours de la fermentation.

### Elevage :

Sélectionnée sur une de nos plus anciennes parcelles, cette cuvée est vinifiée et élevée sur lies fines pour 50% en fûts de chêne non neufs et 50% en cuve inox. Les lies sont remises en suspension à une fréquence variable selon les caractéristiques de chaque millésime. Le vin est mis en bouteilles 18 mois après récolte avec une légère filtration et sans stabilisation tartrique.

### Dégustation et conseil :

Cette cuvée Réserve exprime toute la puissance de la Côte de Lechet. Le nez marie l'élégance des fleurs à l'intensité minérale du terroir. Rondeur, plénitude, richesse et longueur caractérisent la bouche. A savourer avec un saumon mariné, un brochet au beurre blanc ou simplement tout seul. Servir vers 13°C.

**Pour faire du bon vin, il faut du bon raisin. La première étape d'une vinification réussie se joue donc au vignoble. La conduite de nos vignes en culture durable avec un suivi très rigoureux, nous permet d'amener le raisin à son meilleur niveau de maturité et d'expression.**