



## BERNARD DEFAIX

### CHABLIS 1C COTE DE LECHET sans soufre

#### Le 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.

#### La Vigne :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement pour l'ensemble de nos parcelles). Parcelle exposée sud-est, voisine de notre Cote de Lechet Reserve. Elle donne une version différente de la minéralité de la Cote de Lechet.

Culture biologique certifiée par Ecocert.

Rendement : 40 hl/ha

Cépage : Chardonnay 100 %

#### La Cave :

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.

Fermentation alcoolique en levures indigènes à température contrôlée.

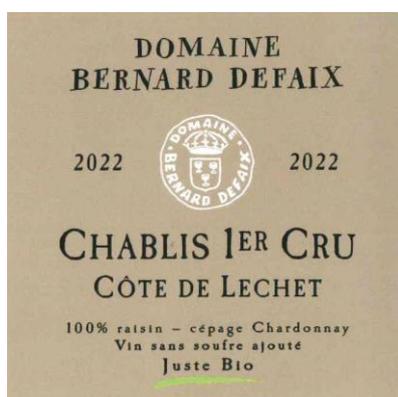
Elevage en cuve inox sur lies pendant 18 mois.

Cette cuvée a été mise en bouteille sans collage ni filtration afin de conserver les éléments protecteurs du vin. Ceci explique le léger trouble et n'altère en rien la qualité du vin, bien au contraire.

#### Dégustation et conseil :

Ce vin présente une belle densité, une magnifique complexité aromatique tout en conservant la minéralité typique du terroir de la Côte de Lechet. La longueur est également au rendez-vous.

A apprécier de préférence dans sa jeunesse. Servir vers 12°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.**