



BERNARD DEFAIX

CHABLIS 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^{er} cru.

La Vigne :

Les sols argilo-calcaires datent de l'ère secondaire (Kimméridgien exclusivement pour l'ensemble de nos parcelles). Nos Chablis sont plantés sur des coteaux exposés à l'Ouest. Cette cuvée provient d'une parcelle d'un peu plus de 40 ans produisant toujours des raisins de grande structure.

Culture biologique certifiée par Ecocert.

Rendement : 45 hl/ha

Cépage : Chardonnay 100 %

La Cave :

Pressurage doux et lent pour extraire les meilleurs jus.

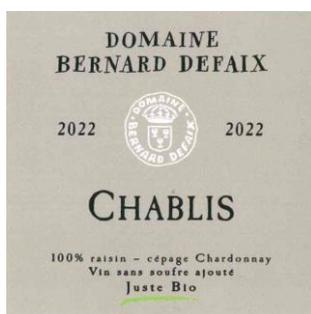
Fermentation alcoolique en levures indigènes à température contrôlée.

Elevage en cuve inox sur lies pendant 8 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 :

Très expressif, ce vin présente une magnifique palette aromatique tout en gardant sa minéralité. A apprécier 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.