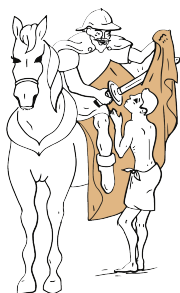


Domaine Jean Dauvissat

Francia - Borgogna Chablis - Milly-Chablis



DOMAINE JEAN DAUVISSAT
— PÈRE ET FILS —

Proprietà / Fondatori Jean Dauvissat

Inizio Attività 1950

Vitivinicultura Biologica Certificata, Biodinamica da 2018

Ettari 25

Bottiglie prodotte 70.000

CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS 100% Chablis

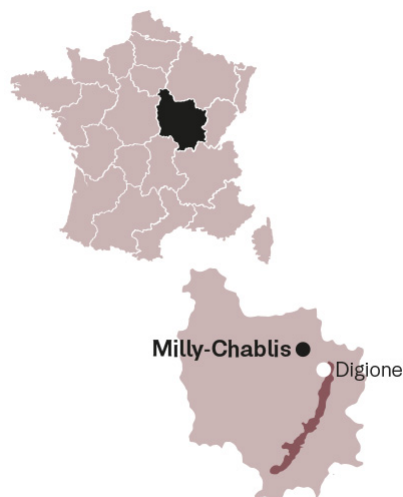
Zona di produzione: Montmains, sulla riva sinistra del fiume Le Serein

Terreno: estremamente sassoso, esposto a sud/sud-est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: lunga pressatura e una decantazione statica da 12 a 24 ore, la fermentazione avviene a 20 °c con lieviti naturali

Affinamento: lunga maturazione sui lieviti



Il Domaine Jean Dauvissat si estende su 25 ettari suddivisi in circa sessanta parcelle tra sette comuni, catturando la ricchezza del mosaico chablisien e le differenze tra le due rive del Serein. La tenuta lavora dal Petit Chablis ai Chablis Premier Cru, con parcelle in Côte de Léchet, Montmains, Vaillon, Fourchaume e Homme Mort, ciascuna capace di raccontare una sfumatura unica del territorio. La filosofia familiare è chiara: lasciare che il terroir si esprima, proteggendolo con pratiche biologiche, certificate nel 2022, e biodinamiche, introdotte dal 2018. In vigna si interviene solo per accompagnare la pianta verso il suo equilibrio naturale, rispettando i cicli della natura. Ogni bottiglia nasce da anni di cura e attenta attesa, per trasmettere intatta la storia, l'identità e la profondità del luogo a chi la degusta, con dei risultati oltremodo straordinari.