# Domaine Jean Dauvissat

**Francia - Borgogna Chablis - Milly-Chablis**



## 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

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

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.