CUZZIOLGRANDIVINI

Daniel Dampt

Francia - Borgogna Chablis - Chablis



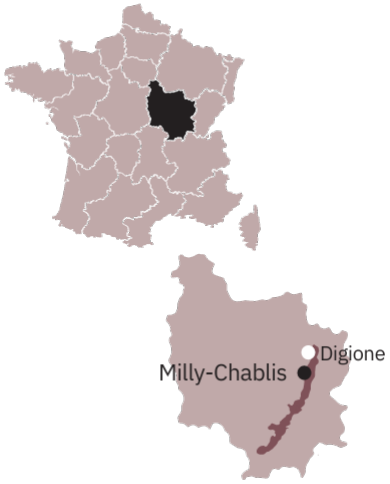
Daniel Dampt & Fils

Proprietà / Fondatori Famiglia Dampt / Jean Defaix
Inizio Attività 1950
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 24
Bottiglie prodotte 150.000

CHABLIS 1ER CRU CôTE DE LECHET

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis, riva sinistra
Terreno: gessoso e argilloso, kimmeridgiano
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox termo condizionate, fermentazione malolattica svolta
Affinamento: in acciaio per 12/14 mesi
Colore: giallo paglierino
Profumo: note floreali e minerali con un tocco di menta
Sapore: elegante e fresco al palato
Grado Alcolico: 13% vol



Situato a Milly nel cuore dei vigneti dello Chablis il domaine Daniel Dampt vanta una superficie vitata pari a 24 ettari di cui 10 classificati premier cru. Il Domaine è stato creato da Daniel Dampt nel cinquanta insieme al suocero Jean Defaix, la cui famiglia lavora la vigna da più di 150 anni. Dampt rappresenta al meglio questa regione, la più a nord della Borgogna, dapprima con lo Chablis village, fresco e di pronta beva, poi con i 1er cru dove pur con sfumature diverse si percepiscono Terroirs. Questi vini rappresentano l'archetipo del vino di Chablis, elegante ed austero in gioventù che si esprime in tutta la sua eleganza, con il passare del tempo. Vini fini ed eleganti dalla grande mineralità, perfetti interpreti dello Chablis.