

Daniel Dampt

Francia - Borgogna Chablis - Chablis



Daniel Dampt & Fils

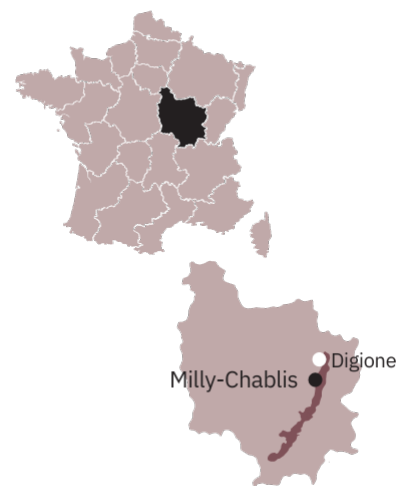
Proprietà / Fondatori Famiglia Dampt / Jean Defaix

Inizio Attività 1950

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 24

Bottiglie prodotte 150000



CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE
LECHET

100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis

Terreno: gessoso e argilloso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio inox termo condizionate, fermentazione malolattica svolta

Affinamento: in acciaio

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 due 1er cru dove pur con sfumature diverse si sente il Terroir. Questi due 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.