

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.