

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 LES LYS 100% Chardonnay

Zona di produzione: Chablis-Milly

Terreno: viti di 55 anni di età su terreni calcarei argillosi

Vendemmia: manuale

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

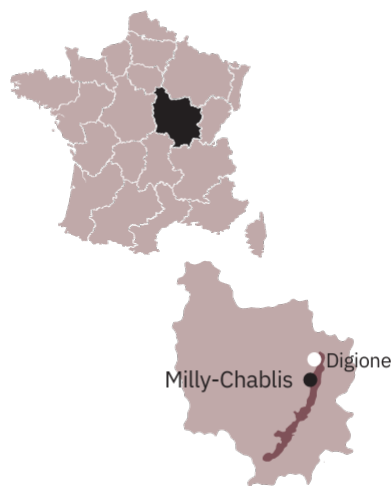
Affinamento: in acciaio

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato ed elegante, con note floreali e fruttate di fiori di campo e frutta bianca attraversate da una leggera mineralità

Sapore: fresco, nitido, delicato e armonico, dalla raffinata mineralità

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.