

# Daniel Dampt

Francia - Borgogna Chablis - Chablis



*Daniel Dampt & Fils*

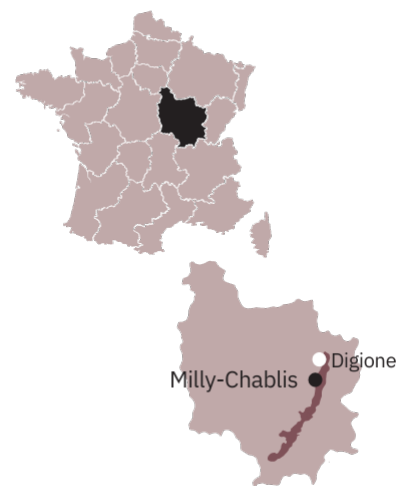
**Proprietà / Fondatori** Famiglia Dampt / Jean Defaix

**Inizio Attività** 1950

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 24

**Bottiglie prodotte** 150000



## CHABLIS

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Chablis-Milly

**Terreno:** vigne cresciute su terreni argillosi e calcarei

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata

**Affinamento:** alcuni mesi in acciaio

**Colore:** giallo paglierino pallido

**Profumo:** aromi fruttati di pesche, nespole e prugne gialle, leggeri sentori di camomilla e tipica nota minerale in chiusura

**Sapore:** delicato, equilibrato, elegante e freschissimo

**Grado Alcolico:** 12,5% 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.