

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

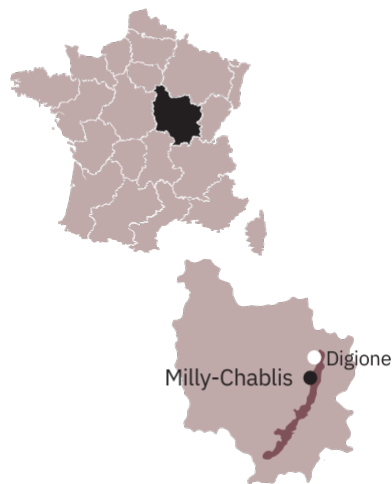
Affinamento: alcuni mesi in acciaio

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.