

# DOMAINE DANIEL DAMPT & FILS



## CHABLIS



### Origines

- \* Pays : France
- \* Région : Bourgogne
- \* Cépage : Chardonnay 100%
- \* Catégorie : Vin blanc sec

### Vigne

- \* Superficie de ce climat : 12 ha
- \* Sols : argilo-calcaires (Kimméridgien)
- \* Age des Vignes : 30 ans
- \* Densité de plantation : 5 500 pieds/ha
- \* Taille : Guyot Double

### Vin

- \* Vinification : en cuve en acier inoxydable afin de conserver toute la typicité et la fraîcheur caractéristiques du Chardonnay. Toutes les opérations depuis la récolte jusqu'à la mise en bouteilles sont réalisées par nos soins dans notre chai (malolactique, collage, filtration, passage au froid).
- \* Dégustation : Fraîcheur et vivacité font l'élégance de ce vin de plaisir aux accents de pomme verte.
- \* Service : entre 9 et 12°C avec Jambon au Chablis, Fruits de mer, Charcuteries, Escargots.
- \* Garde : de 1 à 8 ans