

# DOMAINE DANIEL DAMPT & FILS



## CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS



### Origines

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

### Vigne

- \* Superficie de ce climat : 3,60 ha
- \* Exposition : Est, Sud-Est
- \* Sols : Argilo-calcaires (Kimméridgien)
- \* Age des Vignes : 35 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 : Couleur or vert, nez de beurre frais et d'amande, bouche ample et souple, ce vin séduit beaucoup la gent féminine.
- \* Service : entre 9 et 12°C sur un Homard grillé, un Sandre au beurre blanc.
- \* Garde : de 5 à 15 ans