

Domaine Dampt & Fils

Chablis Premier Cru

BEAUROY



Origines

- ☞ Pays : France
- ☞ Région : Bourgogne
- ☞ Cépave : Chardonnay 100%
- ☞ Catégorie : Vin blanc sec



Vigne

- ☞ Superficie de ce climat : 0,45 ha
- ☞ Exposition : Est
- ☞ Sols : Argilo-calcaires (Kimméridgien)
- ☞ Age des Vignes : 20 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 (malo-lactique, collage, filtration, passage au froid).
- ☞ Dégustation : Minéral, long et chaleureux, ce vin bénéficie d'une très jolie structure.
- ☞ Service : entre 9 et 12°C avec un Dos de Saumon grillé ou un Pain de Lotte.
- ☞ Garde : de 5 à 15 ans