

Domaine Dampt & Fils

Chablis Premier Cru

CÔTE DE LÉCHET



Origines

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



Vigne

- ☞ Superficie de ce climat : 2,80 ha
- ☞ Exposition : Est, Sud-Est
- ☞ 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 (malo-lactique, collage, filtration, passage au froid).
- ☞ Dégustation : Excellent Premier Cru de la Rive Gauche du Serein au nez très subtil de fleurs blanche dans sa jeunesse, son remarquable potentiel de garde vous dévoilera toute sa puissance après quelques années avec une finale très minérale.
- ☞ Service : entre 9 et 12°C avec un Turbot au beurre blanc, des Coquilles St Jacques, un Homard ou une Langouste.
- ☞ Garde : de 5 à 15 ans