

Domaine Dampt & Fils

Chablis Premier Cru

LES LYS



Origines

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



Vigne

- ☞ Superficie de ce climat : 1 ha
- ☞ Exposition : Est, Sud-Est
- ☞ Sols : Argilo-calcaires (Kimméridgien)
- ☞ Age des Vignes : 55 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 : Fraîche acidité sur une structure minérale à souhait.
- ☞ Service : entre 9 et 12°C avec des langoustines poêlées
- ☞ Garde : de 5 à 15 ans