



AOP CHABLIS

Domaine Vincent Dampé



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 35 ans

Vinification: Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débourbage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage. Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 6 mois afin de conserver toute la fraîcheur de son cépage, le Chardonnay. Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration kieselguhr, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles.

L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Du fruit (agrumes, fruits à chair blanche) avec une pointe de minéralité en fin de bouche caractérisent ce vin. Son bel équilibre et sa complexité viennent des vieilles vignes

Conseil pour la dégustation :

Il accompagnera un grand nombre de plats parmi lesquels l'andouillette de Chablis, une terrine de lapin, un plateau de fruits de mer ou encore simplement à l'apéritif avec des gougères.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z