

DOMAINE DANIEL DAMPT & FILS



CHABLIS PREMIER CRU FOURCHAUME



Origines

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

Vigne

- * Superficie de ce climat : 1 ha
- * Exposition : Sud, dans la continuité des Grands Crus sur la Rive Droite du Serein, il est certainement le plus connu des Premiers Crus.
- * 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 (malolactique, collage, filtration, passage au froid).
- * Dégustation : Nez mentholé très floral, bouche élégante et fraîche, sa finesse comblera vos attentes.
- * Service : entre 9 et 12°C avec un filet de Sandre, ou encore un Lapin au vin blanc.
- * Garde : de 5 à 15 ans