

DOMAINE DANIEL DAMPT & FILS



PETIT CHABLIS



Origines

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

Vigne

- * Superficie de ce climat : 0,50 ha
- * Exposition : Plateaux
- * Sols : Argilo-calcaires
- * Age des Vignes : 10 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 : Attaque vive et fraîche avec des notes fruitées et acidulées, c'est un vin très convivial.
- * Service : entre 9 et 12°C avec Fruits de mer, Charcuteries, Escargots ou encore à l'apéritif.
- * Garde : entre 1 et 5 ans