



## Domaine Sébastien Dampt

### Petit Chablis Terroir de Milly

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Vignoble:** 0,30 ha situé sur le plateau surplombant Milly

**Age du vignoble :** 10 ans

**Pressurage:**

Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 12 heures à une température de 12 à 15°C dans de larges cuves spécialement conçues à cet effet qui accélèrent la sédimentation naturelle.

**Fermentation:** 15 jours à 20°C en cuve inox.

**Fermentation malolactique:** 100%.

**Levures:** Sélectionnées.

**Elevage:** 6 à 8 mois sur lies fines en cuve inox thermorégulées.

**Embouteillage:**

Filtration et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère du vin.

---

**Dégustation:**

Visuel : Jaune limpide avec des reflets verts.

Nez : Bouquet marqué par une grande fraîcheur.

En Bouche : Notes fruitées, florales et minérales.