



## Maison Dampt Chablis Grand Cru Bougros

**Cépage:**  
100% Chardonnay

**Vignoble:**  
Achat de mouts ou de raisins auprès de nos partenaires.

Exposition Sud Ouest, sur un sol argilo calcaire.

**Pressurage:**  
Les grappes sont pressées 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.

**Levures:**  
Sélectionnées.

**Fermentation:**  
1 mois. La vinification se fait à 100% en fûts de chêne français de 3 à 6 ans d'âge en moyenne. Plusieurs tonneliers ont été sélectionnés (Gillet, Seguin Moreau, Damy, Chassin...)

**Fermentation malolactique:**  
100%.

**Maturation:**  
Batonnage raisonné suivant le millésime. Elevage en futs pendant 12 mois.

**Collage:**  
Bentonite.

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

---

### Dégustation :

- Visuel : Robe ort vert. Brillante et limpide.
- Nez : Puissant, subtil et légèrement boisé.
- Bouche : Ronde et puissante soutenue par une belle charpente minérale.

