

## Domaine Sébastien Dampt

### Chablis

**Cépage:** 100% Chardonnay

**Vignoble:** 5 Hectares sur plusieurs parcelles, la principale étant une parcelle de vignes de 45 ans. Plusieurs lieux dits : Vieille Voye, Champlain, Petit Léchet, Bois de Milly et les Fontenilles.

**Densité de plantation :**

5500 pieds/ha pour 90% du parcellaire (taille guyot double),

8000 pieds/ha pour la parcelle "Bois de Milly" (taille guyot simple)

**Pressurage:** Les baies sont écrasées dans un pressoir pneumatique, de type Wilmess Sigma. Puis le moût repose pendant une nuit à une température de 12 à 15°C dans de larges cuves spécialement conçues à cet effet. Le lendemain, le jus clair est pompé dans des cuves en inox thermorégulées afin d'effectuer les différentes fermentations.

**Levures:** Sélectionnées.

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

**Fermentation malolactique:** 100%.

**Elevage:** 8 à 10 mois sur lies fines en cuve inox.

**Embouteillage:**

Mise en bouteilles sous inertage afin de préserver le caractère du vin.



---

#### Dégustation:

Visuel : Jaune limpide avec des reflets verts

Nez : Net, frais et minéral

En Bouche : Fraîche, suave et harmonieuse avec des notes de poire et de pomme

***Fraîcheur et vivacité font l'élégance de ce vin de plaisir aux accents de pomme verte. Un vin tout en potentiel et en finesse, très typique de son appellation.***