



Domaine Sébastien Dampt

Chablis 1^{er} Cru « Les Vaillons »

Cépage: 100% Chardonnay

Vignoble :

0.75 Ha. Age de la vigne : 60 ans.

Densité de plantation : 5500 pieds / Ha

Exposée est/sud, la parcelle est favorable à de belles maturités. Les marnes argilo- calcaires et le kimméridgien sont très présents. Dans cet environnement de pierres et de coquillages sédimentaires, les racines finiront par trouver leur chemin pour s'installer en profondeur. Là, elles puiseront les minéraux d'évolution du Kimméridgien. La finesse et la minéralité s'exprimeront alors dans le pur esprit Chablisien.

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: 3 semaines à 20°C.

Fermentation malolactique: 100%.

Elevage: 9 à 12 mois sur lies fines en cuve inox.

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

Dégustation:

Visuel : Robe brillante avec de beaux reflets verts

Nez : Nez prononcé de fruits et de fleurs avec une belle fraîcheur et quelques touches minérales.

En Bouche : Attaque vive. Belle longueur, avec des saveurs fruitées et acidulées. Le terroir des Vaillons donne des vins droits et ciselés.