



Domaine Sébastien Dampt Chablis Premier Cru « Les Beugnons »

Cépage :
100% Chardonnay

Vignoble :
age : 60 ans, 5500 pieds par hectare.

Les Beugnons est un sous climat des Vaillons, comme Sécher ou bien les Lys...

Les Beugnons est situé à l'extrême sud des Vaillons. l'exposition est quasiment Sud, tandis que le reste des Vaillons est à l'Est, jusqu'au Nord avec les Lys.

Histoire :
Les moines de l'Abbaye de Pontigny ont commencé à utiliser le mot "climat" pour "les Beugnons" dès 1572. Ce qui en fait l'un des plus vieux climat identifié de Bourgogne.

Seulement deux domaines commercialisent actuellement le Chablis 1er Cru "les Beugnons"

Vinification :
En cuve oeuf en ciment d'argile, avec régulateur de température. Cette cuve confère plus de gras au vin, le fond n'étant pas plat, les lies sont mis en suspension naturellement dans le vin tel un "vortex".
De plus, la porosité naturelle du béton donne une micro oxygénation comparable à celle d'un fut de chêne, mais sans les arômes boisés...

Fermentation alcoolique:
3 semaines à 20°C.

Fermentation malo lactique:
100%.

Collage:
Bentonite.

Embouteillage:
Filtration minimum afin de préserver le caractère du vin, puis embouteillage sous inertage.

