



## Domaine Sébastien Dampt

### Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet »

**Cépage:**  
100% Chardonnay

**Vignoble:**  
0,70 Ha. Âge de la vigne : 50 ans, densité : 5500 pieds/ha

Exposée est/sud, le Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Côte de Léchet » profite d'une belle maturité. Cette parcelle cinquantenaire donne des vins très droit, d'une concentration et d'une minéralité « hors normes ». Un grand vin de garde.

**Pressurage:**  
Les baies sont écrasées dans un presseur 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:**  
3 semaines à 20°C. 100% en cuve inox.

**Fermentation malolactique:**  
100%.

**Elevage :**  
12 à 18 mois sur lies fines en cuves inox.

**Collage:**  
Bentonite.

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

---

#### Dégustation:

Visuel : Robe or blanc aux légers reflets vert pâle.

Nez : Nez très subtil de fleurs blanches dans sa jeunesse.

En Bouche : Bouche élégante et fraîche. La finale est très minérale.

***Excellent 1<sup>er</sup> Cru de la rive gauche, son exposition et son sol très calcaire en font un vin d'une grande puissance et d'une grande minéralité.***