

INFO

Vinens Navn: Chablis 1. Cru Les Beugnons

Producent: Sebastien Dampt

Område/Land: Chablis, Bourgogne, Frankrig

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Fra et sydvendt område på "Les Beugnons" med 60 år gamle vinstokke. Presning i en pneumatisk presse, derefter 12 timers bundfældning ved 12 til 15°C på "beton-æg". Cementen i beton æggene giver vinen mere krop og samme mikro-oxidering som egefade, men uden disses aromaer af træ. Gæring i 3 uger og lagring i 12 måneder på samme "æg".

Jordbundsforhold: Primært Marne ler og kalksten.

Ha. udbytte: 45-50hl pr. ha

Alkohol: Typisk ca.13%

Producentens web: sebastien-dampt.com

Yderligere information:

Om Sebastien Dampt

Efter at have arbejdet tæt sammen med sin far Daniel og bror Vincent på Domaine Daniel Dampt, grundlagde Sebastien eget domaine i 2007. Familien har produceret vin i Chablis i over 150 år i landsbyen Milly vest for Chablis, og halvtreds procent af vingården er i 1. Cru'er.

Chablis- og Premiers Crus gæres i rustfrit stål for at bevare deres friskhed og renhed. Den nye vingård, som blev bygget i 1990, er fuldstændig omgivet af vinstokke og er udstyret med den nyeste teknologi med udsigt over de smukke vinmarker i Vaillons og Les Lys.

I 2013 investerede man i et betonæg for at vinificere en ny 1er Cru. Ægget medvirker til at bevare vinens rene, mineralske og flintede karakteristika. Fra 2017 til 2023 plantedes en ny parcel med Petit Chablis og nyligt har man tilkøbt mere jord, så vingården i dag har 10ha vinmarker.

