

Fourchaume- Vignoble Dampt Frères

Chablis 1er Cru 2020

Culture

Haut Valeur
Environnementale

Cépages

100% Chardonnay

Service

12°

Alcool

13%



1er de la classe en élégance

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité



Beurré

Intense

Minéral

Élégant

Service

L'accord parfait

Plutôt un vin de repas: coquilles Saint-Jaques, cœur d'endives au jambon

Le contre-pied facile

A l'apéro pour les plus audacieux.

Apogée Garde

2021 2026

Dégustation



Oeil

Robe dense et satiné, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaunes argenté



Nez

Premier nez qui évoque des embruns iodés et des nuances d'herbes anisées. Une fois aéré il va vers plus de richesse, pomme, beurre frais.



Bouche

Fruitée pulpeuse croquante, acidité citronnée bien maîtrisée

Vignobles Dampt Frères

L'histoire des frères Dampt est faite de rencontres, de persévérance et de convictions. Ils ont démarré sur une exploitation modeste : une cave de paille aux côtés des moutons. Accompagnés de leur père, ils entreprennent de redonner vie au Vignoble du Tonnerrois. Année après année, vendanges après vendanges, ils étendent, bâtissent et font prospérer l'exploitation. Ils proposent aujourd'hui une gamme de 33 vins de Bourgogne représentatifs des 3 vallées capables de satisfaire tous les consommateurs, des plus amateurs aux plus avertis.

Pays

France

Région

Bourgogne



Appellation

Chablis 1er Cru

Fourchaume- Vignoble Dampt Frères

Chablis 1er Cru 2020

les alibis d'ouverture

- Epater la galerie
- Je suis toujours premier de classe
- Du grand cru sinon rien

L'avis de l'expert

Vineaste

Ce Premier Cru Chablis bénéficie de tous les atouts que lui confère son terroir exceptionnel. Un vin homogène et riche dont la pointe de minéralité vient soutenir élégamment l'ensemble.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

