Domaine Sébastien Dampt Chablis 1er Cru Beugnons

Bourgogne - Frankrijk

Een uitstekende Chardonnay hoeft niet altijd op hout te rijpen, en dat bewijst Sébastien Dampt met zijn schitterende Chablis Beugnons. Het zuidoostelijke perceel van deze premier cru, waar Sébastien werkt, biedt de ideale omstandigheden voor de perfecte rijping van de druiven. Met wijnstokken die al meer dan 50 jaar oud zijn, levert deze wijngaard geconcentreerd fruit en een indrukwekkende mineraliteit op. Deze Chablis heeft bovendien een uitstekend bewaarpotentieel, iets wat ook Sébastiens grootvader al waardeerde door steevast een paar dozen opzij te leggen. In de kelder blijft Sébastien trouw aan de traditie. Zijn vinificatiemethode, aangeleerd door zijn vader, is eenvoudig en puur: fermentatie en rijping in roestvrijstalen tanks, zonder verdere poespas. Dit is alles wat nodig is om de ware essentie van de wijn naar voren te brengen.



Proefnotitie

Citroengele wijn met een open en pure geurexpressie van appel, perzik, kiwi en natte kiezel. Mooi vol en sappig met een opwekkende frisheid. De finale is lang met ziltigheid en grapefruitbitters.

Drinken bij

Complexe, frisdroge witte wijn om van te genieten bij vis of schaal- en schelpdieren. Fraai bij quiche met zalm, tagliatelle met zeevruchten of gegrilde coquilles.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ongeveer 7 a 9 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl