Domaine Sébastien Dampt Chablis Premier Cru Côte de Léchet

Bourgogne - Frankrijk

Topklasse chardonnay behoeft niet altijd hout. Dat bewijst Sébastien Dampt met zijn indrukwekkende Chablis Côte de Léchet. Sébastiens perceel in deze premier cru ligt op het zuidoosten. Dit zorgt ervoor dat de druiven optimaal kunnen rijpen. De stokken zijn er meer dan 50 jaar oud, wat geconcentreerd fruit en een buitengewone mineraliteit oplevert. De wijnen uit deze wijngaard kunnen dan ook uitstekend ouderen. Niet voor niets bewaarde Sébastiens opa er altijd een paar dozen van. Qua vinificatie houdt Sébastien het simpel. Zijn benadering is traditioneel, zoals hij het geleerd heeft van zijn vader: fermentatie en rijping in stalen tanks. Meer is ook niet nodig. Drink deze mooie wijn bij een romige visgerecht, paddenstoelen of een bourgognekaas. En vergeet vooral ook niet een paar flessen weg te leggen, net als opa.



Proefnotitie

Fraaie, complexe droge witte wijn met een verfijnd aroma van rijpe fruittonen en zuivel. De soepele, ronde smaakinzet ontwikkelt zich krachtig en eindigt met een aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Goed te combineren met verfijnde visgerechten, maar ook parelhoen of kalfsvlees.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na oogst, gemakkelijk tot zes jaar na oogst houdbaar.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2023	Perswijn | september 2026: 16/20 | Krachtig, rond
2022	Vinous | Neal Martin - augustus 2024: 90/100 punten | Quite graceful
2019	Decanter | Andy Howard MW - november 2020: "Top scoring AOP Chablis 2019 wines"| 92/100 punten | An elegant Côte de Léchet

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl