

Chablis, 2018, Domaine Jean Dauvissat Père & Fils

Contact

Jean Dauvissat Père & Fils
11 et 13 rue de Léchet
89800 Milly

+33 (0)3 86 42 12 23

scea.jeandauvissat@orange.fr

www.chablis-dauvissat.com



Ce domaine familial de 22 ha menés en viticulture raisonnée produit des vins d'appellation Petit Chablis, Chablis et Chablis Premier Cru Montmains, Vaillons, Côte de Léchet, Fourchaume et L'Homme Mort.

Sol : Kimméridgien.

Viticulture : 17,5ha de vignes en appellation Chablis. Les 40 parcelles, situées de part et d'autre du vignoble, sont ensuite assemblées.

Vinification : pressurage long, débourbage statique de 24h sans enzymes, fermentation alcoolique avec levures indigènes effectuée à 20°C. Fermentation malolactique.

Elevage : 12 mois sur lies fines,

Potentiel de garde : 5 ans.