Domaine Sébastien Dampt Chablis

Bourgogne - Frankrijk

De Chablis Villages van rijzende ster Sébastien Dampt behoort zonder twijfel tot de mooiste expressies van de streek. Wijn maken gebeurt hier zoals in vroeger tijden: traditioneel en zonder opsmuk. Zo eenvoudig als die insteek mag klinken, zo indrukwekkend is het resultaat. De chardonnaydruiven voor zijn Chablis Villages oogst Sébastien uit verschillende percelen, waarvan de grootste maar liefst 45 jaar oude stokken bezit. Na het persen van de druiven vergist en rijpt de wijn in roestvrijstalen tanks. Dit is Chablis zoals Chablis bedoeld is. Verfijnd, beendroog, kalk-achtig en met tonen van granny smith-appel en citrusfruit. Een uitstekend aperitief, maar ook dé combinatie met schaal- en schelpdieren, zoals oesters.



Proefnotitie

Verfijnde droge witte wijn met een aroma van bloemen en rijp geel fruit. De smaak zet fris, vol en sappig in en eindigt met een fraaie en aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Uitstekende begeleider van vele visgerechten, zowel koud als uit de oven; klassiek bij oesters.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf een jaar na de oogst en gemakkelijk tot vier tot vijf jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Onderscheidingen

2025	Perswijn | september 2026: 15.5/20 | Klassiek
2024	JancisRobinson.com | 16.5/20 | A Chablis for Chablis-lovers
2024	Decanter | 89/100 | Harmony of fresh, crisp acidity

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl