Dampt Frères Chablis Vieilles Vignes Вино Дампт Фрер Шабли́ Вьёй Винь, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Vignoble Dampt Frères

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 10 месяцев в емкостях из нержавеющей стали

Особенности: возраст лоз от 50 до 80 лет

Цвет: светло-золотистый с зеленоватыми бликами

Аромат: свежий, яркий, с оттенками зеленого яблока, спаржи, перечной мяты, пряных

трав и йодистыми нюансами

Вкус: гладкий, округлый, с выразительной кислотностью, оттенками спелых

цитрусовых фруктов, дополненных деликатной сухой известняковой минеральностью в

продолжительном послевкусии **Температура подачи:** 8-10 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с козьим сыром, свежими моллюсками, рыбой, приготовленной в соусе, или даже с омарами и лобстерами

Dampt Frères Chablis Premier Cru Vaucoupin Вино Дампт Фрер Шабли́ Премье́ Крю Вокупа́н, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Vignoble Dampt Frères

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 10 месяцев в емкостях из нержавеющей стали

Особенности: возраст лоз от 50 лет; частичная ферментация в дубовых бочках

Цвет: соломенно-желтый с серебристыми бликами

Аромат: деликатный, наполнен нюансами аниса и йодистых нот, а также желтого

яблока, миндаля, сливочного масла и маракуйи

Вкус: хрустящий, с выразительной кислотностью, тонами лимонного курда, садовых фруктов, бриоши и глинистой минеральностью в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: аперитив, в сочетании с козьим сыром, моллюсками, рыбой с

пряностями, птицей в молочном соусе

Dampt Frères Chablis Grand Cru Bougros Вино Дампт Фрер Шабли́ Гран Крю Бугро́, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Vignoble Dampt Frères

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 11-12 месяцев на тонком дрожжевом осадке

Особенности: возраст лоз от 60 лет; частичная ферментация в дубовых бочках

Цвет: золотистый

Аромат: многослойный, богатый, наполнен нотами дыни, желтой груши, липового цвета, мяты, ружейного камня, ванили и ягод (белая малина и смородина, черешня) **Вкус:** полный, гладкий, с яркой кислотностью, тонами спелых желтых фруктов,

овсяного печенья, лакрицы и солоноватыми минеральными нюансами в

продолжительном послевкусии **Температура подачи:** 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с козьим сыром, устрицами, мидиями в сливочном соусе,

подкопченой семгой







Dampt Frères Chablis Grand Cru Les Preuses Вино Дампт Фрер Шабли́ Гран Крю Ле Прёз, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Шабли

Производитель: Vignoble Dampt Frères

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 11-12 месяцев на тонком дрожжевом осадке **Особенности:** частичная ферментация в дубовых бочках

Цвет: золотистый

Аромат: многослойный, богатый, наполнен нотами ананаса, персика, груши, мяты,

медовыми и ореховыми акцентами, дополненными нюансами дымка и злаков **Вкус:** полный, маслянистый, с яркой кислотностью, фруктово-древесной направленностью, а также нюансами выпечки с ягодами или повидлом и солоноватыми минеральными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с козьим сыром, устрицами, мидиями в сливочном соусе, птицей, раками и лобстерами



Любители точности и аккуратности, братья Дамп стремятся непосредственно выразить в каждом вине часть наследия, терруара, истории. Сегодня они предлагают ассортимент из 33 бургундских вин безупречного качества, способных удовлетворить всех потребителей, от простых любителей до самых осведомленных дегустаторов.

История братьев Дамп — это современная эпопея, состоящая из

встреч, упорства и убеждений. Они начали со скромной фермы: соломенный погреб рядом с овцами. Их отец Бернард Дамп основал винодельню в 1980 году. Общими силами они намеревались вернуть к жизни виноградник Тоннерруа. Год за годом, урожай за урожаем, они расширяют, строят и делают ферму процветающей.

Начав с нескольких акров и «тюка соломы», теперь они предлагают ассортимент из 33 бургундских вин, представляющих 3 долины: Йонна, Серейн и Армансон.

Сегодня эстафету приняли Эрик и Эммануэль Дамп, и они обрабатывают этот огромный виноградник с особой тщательностью: каждому участку уделяется особое внимание, чтобы он мог проявить все свои качества. Они стремятся представить в своих винах, своих терруарах и все богатство трех долин.

