

Domaine Vincent Dampé Chablis

Wijnhuis	Domaine Vincent Dampé
Merk	Vincent Dampé
Land	Frankrijk
Regio	Bourgogne
Subregio	Chablis
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay
Korte Omschrijving	Knisperfris, mild, zacht en beendroog. Zo laat de Chablis van Vincent Dampé zich het beste omschrijven.
Vinificatie	-
Omschrijving	Knisperfris, mild, licht ziltig, beendroog, superzacht en elegant. De Chablis wordt gedomineerd door wit fruit en limoen met een minerale afdrank. Het zachte karakter is verrassend voor een AOC Chablis. AOC Chablis wijnen zijn niet echt bedoeld om jaren op te leggen. Sommigen hebben een voorkeur voor jong met veel fruit, voor anderen mag de wijn 1 of 2 jaar oud zijn, iets rustieker zeg maar.
Over De Producent	Vincent Kampt is een van de rijzende sterren van de Chablis. Hij komt van een vooraanstaande Chablis familie. Hij nam, net zoals zijn broer Sebastien, 8 hectare over van vader Daniel en begon zijn eigen wijnbedrijf. Hij deed ervaring op bij Olivier Leflaive in Puligny Montrachet en deed een training in Marlborough in Nieuw-Zeeland. Vincent Kampt staat nu op eigen-Chablis-benen.
Wijn En Spijs	Chablis en oesters zijn een match made in heaven, een klassiek goed huwelijk. Verder past Chablis van Vincent Kampt goed bij strakke visgerechten, dus niet met crèmige sauzen, die slaan de wijn dood. Ceviche, sushi, schaal- en schelpdieren combineren ook goed. En niet te vergeten kaasfondue, de Kampt Chablis past daar perfect bij!

