CHABLIS

Nom domaine: DOMAINE COLBOIS
Adresse : 69 GRANDE RUE, 89530 CHITRY LE FORT, France
Tel : 0033(0)386414348
Site internet: www.colbois-chitry.com **Courriel** : contact@colbois-chitry.com

Nom du vin : Chablis **Couleur** : Blanc **Millésime** : 2017
Appellation : AOC Chablis **Cépage** : Chardonnay 100%

Commune : Beines, Chablis, Courgis **Densité de plantation** : 6000 pieds/ha
Lieux Dit : **Age moyen des vignes** : 25 ans
Surface : 5.63 Ha **Rendements** : 35 Hl/Ha

DESCRIPTION DOMAINE:

Exploitation familiale depuis quatre générations, situé en Bourgogne dans l'auxerrois à Chitry. Le domaine compte aujourd'hui 20 ha sur Chitry et Chablis pour produire des bourgognes aligoté, chitry blanc, rouge et rosé, chablis et chablis premier cru.
Afin d'obtenir une qualité optimum et dans le respect de la nature, nous limitons le désherbage chimique en favorisant le labour de nos vignes; nous essayons également de limiter le nombre de traitements phytosanitaires en fonction de l'étude des risques.
Nous pratiquons également l'ébourgeonnage qui consiste à supprimer les contre-bourgeons dans le but de limiter les rendements.



VINIFICATION :

Les vinifications et l'élevage des vins se font principalement dans une cuverie inox thermorégulée qui permet d'apporter des techniques modernes aux méthodes traditionnelles, favorables à la qualité et l'hygiène du vin. Le Chablis est vinifié en cuves inox pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION : environ 20 000 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION : Jolie robe jaune paille avec des reflets or. Nez puissant, plein de fraicheur (agrumes) et de minéralité (silex) associées aux fruits mûrs. Un palais long très fruité avec toujours cette minéralité qui apporte la vivacité. A déguster dès aujourd'hui aussi bien que dans deux ou trois ans sur un poisson.

Potentiel de vieillissement : 2 à 5 ans **Température de service** : 12 °C
Degré alcoolique : 12,5 %vol