CHABLIS PREMIER CRU
COTE DE JOUAN

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 Premier Cru
Appellation : AOP Chablis Premier Cru
Couleur : Blanc
Cépage : Chardonnay 100%
Millésime : 2017

Commune : Courgis
Lieux Dit : Côte de Jouan
Surface : 1.0990 Ha
Densité de plantation : 6000 pieds/ha
Age moyen des vignes : 25 ans
Rendements : 54 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 Premier Cru est vinifié en cuves inox pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION : environ 7 800 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION : Robe jaune pâle avec des reflets verts.
Le nez est puissant, les notes minérales dominantes se marient parfaitement aux fleurs blanches et aux agrumes.
La bouche est fraiche et équilibrée, on retrouve les agrumes (pamplemousse), une belle longueur et beaucoup de gras en fin de bouche.
Un premier cru à savourer sur des fruits de mer ou un poisson grillé.

Potentiel de vieillissement : 2 à 8 ans
Température de service : 12 °C
Degré alcoolique : 12,5 %vol