



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

# Chablis 1<sup>er</sup> Cru

## « Butteaux »



ÂGE DE LA VIGNE :	35 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	14 à 16 mois

### Nature du sol :

L'Aire délimitée des vins de Chablis Premiers Crus se situe sur des sols calcaires de l'ère du jurassique supérieur Kimméridgien, très riche en fossiles marins et notamment en *Exogyra Virgula*, petite huître typique des sols Chabliens.

Le lieu-dit de Butteaux occupe un des coteaux des vallons qui rejoignent la vallée, sur la rive gauche du Serein avec une exposition Sud-Est.

Cette parcelle est composée d'argile bleue, qui rend son sol très compact.

Ce terroir particulier nous livre des vins d'une complexité originale.

### Vinification :

Pressurage pneumatique et débourage statique à froid.

Fermentation alcoolique spontanée et élevage en cuve inox thermo-régulées.

Fin de maturation 2/3 mois en pièces Bourgogne de 228 litres.

### Dégustation :

Couleur or, reflet blanc, les larmes sont bien présentes ce qui nous laisse penser à un vin gras et onctueux. Au nez, un fruit d'une belle maturité avec des notes de coing et une pointe empyreumatique qui nous rappelle son terroir. En bouche, une attaque franche qui confirme le nez : du gras, de la rondeur en entrée et milieu de bouche pour finir en tension sur des notes de caramel au beurre salé.

Ce vin est une belle définition du terroir de Butteaux.

Il accompagnera merveilleusement vos charcuteries, poissons blancs, ou même un plateau de fromages.

### Certification Biologique :

Acquisition du label Bio à partir du Millésime 2018.

Certification par Bureau Véritas FR-BIO-10.



SARL Jean COLLET et fils - 15, avenue de la Liberté BP61 - 89800 CHABLIS - France

☎ 0033.(0)3.86.42.11.93 - ✉ collet.chablis@orange.fr - @ www.domaine-collet.fr