



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

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

## « Les Forêts »



ÂGE DE LA VIGNE :	10 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	8000 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 les Forêts 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 90% en cuve béton ovoïde  
10% en pièces Bourgogne de 228 litres.

### Dégustation :

Avec la jeunesse aromatique de fleurs blanches et fruit exotiques, ce Forêts débouche sur un vin structuré riche et gras, avec une acidité présente en fin en bouche, une belle longueur de fruits mûrs.

Il accompagne à merveille un poisson finement cuisiné, une volaille blanche et 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