



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

# Chablis

## « Les Truffières »



ÂGE DE LA VIGNE :	30 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	14 mois environ

### Nature du sol :

Notre Chablis « Les Truffières » est une cuvée issue d'une parcelle de vigne, plantée sur la commune de Villy, au nord du vignoble, sur des calcaires massifs du Portlandien, avec une exposition Sud-Est. Le sol Portlandien contient plus de calcaire et est moins argileux que le sol Kimméridgien, dont il est la partie supérieure.

Autrefois un verger, les habitants du village allaient y ramasser les truffes. Cette anecdote est à l'origine du nom de notre cuvée.

Depuis sa plantation au début des années 1990, cette parcelle de 1ha 26 est conduite en agriculture biologique avec l'utilisation d'amendements exclusivement organiques, et un travail mécanique des sols pour le désherbage et le labour.

### Vinification :

Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.

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

Ce vin ne subit ni collage, ni filtration, de façon à mettre en bouteille le vin le plus naturel possible.

### Dégustation :

Sa robe jaune pâle aux reflets verts, son nez élégant, sous des notes de zestes de citron, se lie parfaitement à sa minéralité expressive. En bouche, ses arômes d'agrumes associés à une belle tension, définissent ce vin plus élégant que corsé. Ce Chablis est excellent à l'apéritif et accompagne également à merveille les fruits de mer, les escargots et la charcuterie.

Notre Chablis Les Truffières est un vin prêt à boire avec une garde de 5 à 7 ans.

### 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