



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

# Chablis

## Vieilles Vignes

ÂGE DE LA VIGNE :	85 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	10 à 12 mois

### Nature du sol :

Notre Chablis Vieilles Vignes est planté sur la partie supérieure d'un versant de 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.

Les sols sont cultivés selon une politique d'agriculture raisonnée où nous évitons l'usage de produits polluants de désherbage pour privilégier la culture mécanique des sols, telle que le labour.

### Vinification :

Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.  
Fermentation alcoolique spontanée et élevage en cuve inox thermo-régulées.

### Dégustation :

Robe nette et nez complexe aux légers arômes de muscade.  
La bouche est généreuse, franche et sans manières, les notes épicées et iodées se mêlant à l'acidulé minéral.  
Ce Chablis fruité est excellent à l'apéritif.  
Il accompagne également à merveille les fruits de mer, les escargots et la charcuterie.

Notre Chablis Vieilles Vignes est un vin prêt à boire avec une garde de 3 à 6 ans.



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