



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

# Chablis

ÂGE DE LA VIGNE :	25 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	5700 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	55 hl par hectare
ÉLEVAGE :	9 à 10 mois

## Nature du sol :

L'Aire délimitée de nos vins de Chablis se situe sur des sols calcaires de l'ère du Jurassique Supérieur Kimméridgien et Portlandien, sur les communes de Chablis, Préhy et Villy. Ce type de sol se définit par une alternance de couches calcaires très compactes, très dures et des marnes argileuses plus tendres, renfermant des organismes marins fossilisés.

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 débouillage statique à froid.  
Fermentation alcoolique spontanée et élevage en cuve inox thermo-régulées.

## Dégustation :

Vin au nez d'agrumes et de fruits confits avec une entrée de bouche discrète et élégante.  
Vin d'une belle longueur et une fin de bouche de réglisse.  
Ce Chablis fruité est excellent à l'apéritif, il accompagne également à merveille les fruits de mer, les escargots ainsi que la charcuterie.

Notre Chablis 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