



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

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

## « Montée de Tonnerre »

ÂGE DE LA VIGNE :	35 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	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 Montée de Tonnerre est situé sur la rive droite du Serein à côté des Grands Crus et profite d'un ensoleillement Sud-Ouest.

Nos parcelles sont conduites en agriculture raisonnée. Nous évitons l'usage de produits polluants de désherbage et privilégions la culture mécanique du sol, telle que le labour.

### Vinification :

Pressurage pneumatique et débouillage statique à froid.

Fermentation alcoolique spontanée et élevage en pièces de Bourgogne de 228 litres.

### Dégustation :

Dans sa robe dorée, le Montée de Tonnerre cache un nez mi-corsé, balançant entre l'équilibre subtil du fruit généreux et les douces notes boisées des pièces de Bourgogne. En bouche, ce vin nous enrobe complètement et laisse de longues notes de plaisir grâce à sa belle longueur. Un vin tout en finesse.

Notre Montée de Tonnerre sera à sa plénitude après 3 à 6 ans de bouteille.

Le Montée de Tonnerre mérite d'être associé aux mets de choix : Poissons, crustacés, volailles ou viandes blanches.



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