



CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

Chablis 1^{er} Cru

« Mont de Milieu »

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 1er 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.

Situé sur les communes de Fleys et Fyé, après la Montée de Tonnerre, sur la rive droite du Serein, Le Mont de Milieu est en exposition plein sud. Cette exposition lui garantit une température moyenne plus élevée et un ensoleillement plus long, gage de qualité pour ce vin.

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 « Demi-Muit » de 600 litres.

Dégustation :

Vin d'une magnifique simplicité, puissant et racé d'une grande tenue en bouche.

En vieillissant ce vin développe des arômes de fruits confits, vanille, noisettes et pain grillé.

Ce premier cru joue dans un registre exclusivement minéral et féminin qui donnera un très grand vin à condition de savoir l'attendre 4 à 5 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