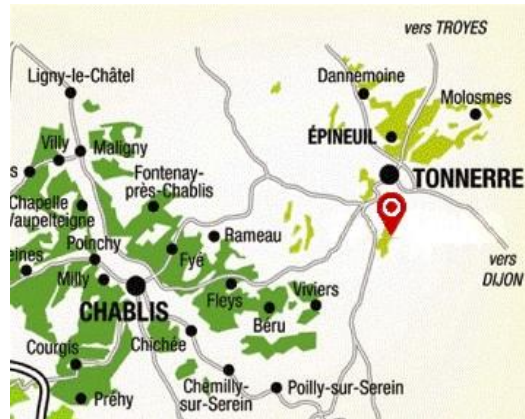




CHABLIS
**JEAN COLLET
& FILS**

Bourgogne Pinot Noir



Nature du sol :

Basée au cœur du Tonnerrois, à quelques kilomètres de Chablis, la parcelle des « Vaux de l'Aumône » bénéficie d'une superbe exposition Sud-Est. Les vignes plantées en lyre prennent racines dans un sol argilo-calcaire dominant la vallée de l'Armançon.

Le Pinot Noir a fait, depuis l'origine du vignoble Bourguignon, la renommée de ses grands vins rouges. Il produit des grappes compactes d'un noir violacé, dont les petits grains serrés contiennent un jus abondant, incolore et sucré.

Ce vin est l'aboutissement d'une longue et rigoureuse sélection au cœur du terroir Bourguignon.

Vinification :

Vendange manuelle en caisses.
Macération pré-fermentaire à froid
Pressurage pneumatique
Fermentation alcoolique et malolactique spontanée
et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

Dégustation :

Le nez révèle des arômes de cerise, de framboise et de chêne. En bouche, les épices et les tanins délicats offrent un vin fruité et structuré.

Ce vin s'accorde parfaitement avec la dinde, le canard, les poulets et viandes rouges.

Il sublimerait vos fromages à pâte molle tel que le Brie et le Comté.

Ce vin atteindra son apogée 2 à 3 ans après sa mise en bouteille.



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