



CHABLIS  
**JEAN COLLET**  
& FILS

# Chablis Premier Cru

## « Sécher »



ÂGE DE LA VIGNE :	30 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	17 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 riches en fossiles marins et notamment en *Exogyra Virgula*, petite huître typique des sols Chabliens.

Notre Chablis Premier Cru « Sécher », est issu d'une sélection parcellaire depuis le millésime 2008. Situé à mi coteau, sur les meilleurs terroirs de l'appellation Vaillons, il bénéficie d'une exposition Sud-Est ainsi que d'une concentration du sol en fossiles Kimméridgien, qui donne à ce cru une typicité reconnaissable.

Cette parcelle est travaillée en viticulture biologique.

### Vinification :

Tri de la vendange et sélection des jus de presse.

Pressurage pneumatique et débouillage statique à froid.

Fermentation alcoolique spontanée.

Résultat d'un assemblage de 70% de cuve inox et 30% de fûts de chêne neuf.

Dans le respect de l'expression naturelle de ce vin, les manipulations sont réduites au minimum. Mise en bouteille après 17 mois d'élevage sans traitement ni filtration.

### Dégustation :

Ce vin offre à la dégustation une robe or jaune, un nez engageant sur des notes à la fois toastées et florales. Enfin, une bouche ample qui confirme le nez pour finir sur une touche de minéralité Chablienne.

### Certification Biologique :

Acquisition du label Bio à partir du Millésime 2018.

Certification par Bureau Véritas FR-BIO-10.



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