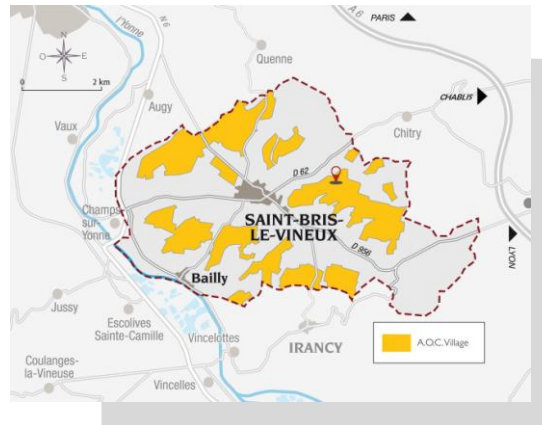




CHABLIS
**JEAN COLLET
& FILS**

Saint - Bris



Nature du sol :

Saint-Bris, appellation village depuis 2003, elle est l'unique aire d'appellation de Bourgogne à produire du Sauvignon. Le vignoble s'étend sur une centaine d'hectares au carrefour d'Auxerre, Irancy et Chablis.

Le village de Saint-Bris-le-Vineux, bâti de vieilles pierres de Bourgogne, repose sur des kilomètres d'extraordinaires caves médiévales.

Riche en calcaires du Jurassique, kimméridgien et portlandien, comme à Chablis. Exposition Nord qui lui confère une maturité idéale pour son fruité.

Cépage :

100 % Sauvignon, unique en Bourgogne.

Ce cépage vigoureux donne des grappes aux baies petites et ovoïdes, couleur jaune or à maturité, sa pellicule est plutôt épaisse et sa pulpe fondante.

Vinification :

Vendange manuelle en caisses.

Fermentation alcoolique et malolactique spontanée en cuve inox.

Élevage en fût de chêne.

Dégustation :

Vin d'une robe or léger, sa vivacité révèle des notes d'agrumes, de pêche, tout en restant sur une belle minéralité. Cette complexité débouche sur un fruité ample, floral et tendre teinté d'une finale épicée et iodée.

Servir frais en apéritif 8°C – 10°C et légèrement rafraîchit à table 10°C – 12°C.

À savourer accompagné d'huîtres et crustacés, de poissons, d'épices telles que le safran et le curry.

Ce vin viendra aussi sublimer vos fromages de chèvres.



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