CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

CHABLIS GRAND CRU
« LES CLOS »

ÂGE DE LA VIGNE :	65 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	40 hl par hectare
ÉLEVAGE :	18 mois

Nature du sol :

La côte des Chablis Grands Crus s'étire en forme de croissant sur la rive droite du Serein, en face du village de Chablis. Elle ne représente que 2% de la surface totale du vignoble. Le sol est constitué d'une alternance de marnes et de calcaires argileux issus du jurassique supérieur Kimméridgien, très riche en fossiles marins et notamment en Exogyra Virgula, petite huître typique des sols Chablisiens.

Le Chablis Grand Cru « Les Clos » occupe la surface la plus importante des Chablis Grands Crus. Notre parcelle, située sur la partie inférieure du côteau, est conduite en agriculture biologique et bénéficie d'une exposition Sud-Sud-Ouest. Les travaux de la vigne sont pratiqués à la main en intégralité, et le travail du sol est effectué à l'aide d'un cheval.

Vinification :

Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique spontanée. Vinification et élevage en pièces Bourgogne, durant 18 mois afin d'obtenir une stabilisation naturelle. Dans le respect de l'expression naturelle de ce vin, les manipulations sont réduites au minimum.

Dégustation :

Vin solide et concentré, le Chablis Grand Cru « Les Clos » offre des notes de fruits blancs, qui vient équilibrer son profil minéral, si typique de ses sols calcaires.

Il saura accompagner à merveille les crustacés, homards, langoustines, écrevisses et les poissons nobles comme le turbot et le bar.
Lent à vieillir, il commence à s'épanouir entre 5 et 8 ans mais peut encore vieillir davantage selon la typicité du millésime.

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