CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

CHABLIS PREMIER CRU « MONTMAINS »

ÂGE DE LA VIGNE :	35 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	10 - 12 mois

Nature du sol :

L'Aire délimitée des vins de Chablis 1er Cru 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 Chablisiens.
Le Montmains occupe un des coteaux des vallons qui rejoignent la vallée, sur la rive gauche du Serein avec une exposition Sud-Est.

Nos parcelles sont conduites en agriculture raisonnée. Nous évitons l'usage de produits polluants de désherbage et privilégions la culture mécanique du sol, tel que le labour.

Vinification :

Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique spontanée et élevage en en cuves inox thermo-régulées.

Dégustation :

Notre Montmains sera à sa plénitude après 3 à 4 ans de bouteille.

La jeunesse aromatique de fleurs blanches de ce Montmains débouche sur un vin structuré riche et gras, avec une acidité peu prononcée en bouche, une belle longueur de fruits mûrs.
Accompagne à merveille un poisson finement cuisiné, une volaille blanche et même un plateau de fromages.

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