CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

PETIT CHABLIS

ÂGE DE LA VIGNE :	15 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	5700 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	60 hl par hectare
ÉLEVAGE :	9 mois

Nature du sol :

L'Aire délimitée de nos vins de Petit Chablis se situe sur le plateau de la Commune de Villy, sur des sols de Marnes à Huîtres du Barrémien de l'ère secondaire, datant de 130 à 65 millions d'années.

Les sols sont cultivés selon une politique d'agriculture raisonnée où nous évitons l'usage de produits polluants de désherbage pour privilégier la culture mécanique des sols, tel que le labour.

Vinification :

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

Dégustation :

Notre Petit Chablis est un vin qui s'exprime le mieux dans sa jeunesse.

Très fruité et friand, notre Petit Chablis est excellent à l'apéritif .
Tendre et parfumé, il accompagne à merveille les entrées de poissons et fruits de mer, ainsi que la charcuterie.

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