CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

# CHABLIS PREMIER CRU « SÉCHER »

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10 AGRICULTURE UE/Non UE
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

| | |
|---|---|
| **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 Premier Cru 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 Chablisiens.
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 du Kimméridgien, qui donne à ce cru une typicité reconnaissable.
Cette parcelle est travaillée en viticulture biologique.

## Vinification :

Vendange manuelle.
Tri de la vendange et sélection des jus de presse.
Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique spontanée.
Résultat d'un assemblage de 50% d'amphore et 50% de fûts, issus d'une sélection de chênes des forêts du Châtillonnais.
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 de fruits mûrs. Enfin, une bouche ample qui confirme le nez pour finir sur une touche de minéralité Chablisienne.

## 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