CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

CHABLIS PREMIER CRU « VAILLONS »

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

ÂGE DE LA VIGNE :	40 ans en moyenne
CÉPAGE :	100% Chardonnay
PLANTATION :	6000 pieds à l'hectare
RENDEMENTS :	50 hl par hectare
ÉLEVAGE :	10 à 12 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.
Situés sur la Rive Gauche du Serein, les Vaillons bénéficient d'une belle exposition Sud.

Vinification :

Cette cuvée est le résultat d'un assemblage l'ensemble de nos parcelles de Vaillons : Épinottes, Minots, Roncières, Châtains et Vaillons.
Pressurage pneumatique et débourbage statique à froid.
Fermentation alcoolique spontanée en cuve inox thermorégulée.
Élevage : 1/3 du volume en cuve inox, 1/3 en foudre de chêne et 1/3 en pièces Bourguignonnes. Assemblage avant mise en bouteille.

Dégustation :

Ce vin féminin et élégant, avec une bouche très longue, d'une belle densité, mérite d'être associé aux mets de choix : poissons, charcuterie fine, volailles ou viandes blanches.

Notre Vaillons présente l'intérêt de pouvoir être bu selon l'envie de l'amateur : rapidement pour profiter du fruit, mais il sera à sa plénitude après 2 à 6 ans de bouteille.

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