

*domaine*  
**COLBOIS**

# BOURGOGNE CHITRY LES DAMES



**Nom domaine:** DOMAINE COLBOIS

**Adresse :** 69 GRANDE RUE, 89530 CHITRY LE FORT, France

**Tel - Fax :** 0033(0)386414348 – 0033(0)386414640

**Site internet:** [www.colbois-chitry.com](http://www.colbois-chitry.com) **Courriel :** [contact@colbois-chitry.com](mailto:contact@colbois-chitry.com)

**Nom du vin :** BOURGOGNE CHITRY LES DAMES

**Couleur :** ROUGE

**Millésime :** 2019

**Appellation :** AOC BOURGOGNE CHITRY

**Cépage :** PINOT NOIR 100%

**Commune :** CHITRY

**Densité de plantation :** 6000 pieds/ha

**Lieux Dit :** LES DAMES

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Surface :** 2.02Ha

**Rendements :** 34 Hl/Ha

## DESCRIPTION DOMAINE:

Exploitation familiale depuis quatre générations, situé en Bourgogne dans l'auxerrois à Chitry. Le domaine compte aujourd'hui 20 ha sur Chitry et Chablis pour produire des bourgognes aligoté, chitry blanc, rouge et rosé, chablis et chablis premier cru.

Afin d'obtenir une qualité optimum et dans le respect de la nature, nous limitons le désherbage chimique en favorisant le labour de nos vignes; nous essayons également de limiter le nombre de traitements phytosanitaires en fonction de l'étude des risques.

Nous pratiquons également l'ébourgeonnage qui consiste à supprimer les contre-bourgeons dans le but de limiter les rendements.

## VINIFICATION :

Les vinifications et l'élevage des vins se font principalement dans une cuverie inox thermorégulée qui permet d'apporter des techniques modernes aux méthodes traditionnelles, favorables à la qualité et l'hygiène du vin. Le Bourgogne Chitry « les Dames » est vinifié en partie en fûts de chêne et pour le reste en cuves inox, le tout pendant 12 à 15 mois.

**PRODUCTION :** environ 10 000 bouteilles

**NOTE DE DEGUSTATION :** Jolie robe rouge soutenue avec des reflets violacés. Le nez est complexe mêlant les notes grillées du fût avec les fruits noirs et les épices. La bouche est ronde et ample, les tanins sont fondus. Les fruits noirs sont présents en fin de bouche. A déguster sur viandes rouges ou fromages.

**Potentiel de vieillissement :** 1 à 5 ans

**Température de service :** 14 °C

**Degré alcoolique :** 12,5 %vol

