

COLBOIS BOURGOGNE CHITRY

Nom domaine: DOMAINE COLBOIS

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

Tel: 0033(0)386414348

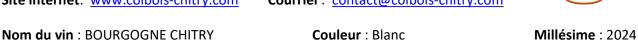
Site internet: www.colbois-chitry.com **Courriel**: contact@colbois-chitry.com

Appellation: AOP BOURGOGNE CHITRY **Cépage**: Chardonnay 100%

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendements: 24 HI/Ha



Commune: CHITRY Lieux Dit:

Surface: 5.00 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, et rouge, chablis et chablis premier cru.

Afin d'obtenir une qualité optimum et dans le respect de la nature, l'entretien de nos vignes est uniquement réalisé mécaniquement (labour) ; nous essayons également de limiter le nombre de traitements phytosanitaires en fonction de l'étude des risques (aucun insecticide, antibotritys).

Nous pratiquons également l'ébourgeonnage qui consiste à supprimer les contrebourgeons 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 est vinifié en cuves inox pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION: environ 40000 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION: Robe jaune pâle, reflets gris/ or. Le nez est fin et complexe avec des notes florales et de fruits blancs frais qui se mêlent aux agrumes. L'attaque en bouche est fraiche puis ce sont les arômes de fruits blancs qui prennent le relais pour finir sur une belle rondeur qui donne à ce vin une ampleur et un volume très agréable. A déguster avec du poisson ou un fromage doux.

Potentiel de vieillissement : 1 à 5 ans Température de service : 12 °C

Degré alcoolique: 12,5 %vol

