



CHABLIS



Nom domaine: DOMAINE COLBOIS

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

Tel : 0033(0)386414348

Site internet: www.colbois-chitry.com

Courriel : contact@colbois-chitry.com

Nom du vin : Chablis

Appellation : AOC Chablis

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay 100%

Millésime : 2025

Commune : Beines, Chablis, Courgis

Lieux Dit :

Surface : 4.50 Ha

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendements : 44 Hl/Ha

DESCRIPTION DOMAINE :

Exploitation familiale depuis quatre générations, située en Bourgogne dans l'auxerrois à Chitry. Le domaine compte aujourd'hui 20 ha sur Chitry et Chablis pour produire des Bourgogne 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, anti-botrytis).

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 Chablis est vinifié en cuves inox pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION : environ 35000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION : Jolie robe jaune paille avec des reflets or. Nez puissant, plein de fraîcheur (agrumes) et de minéralité (silex) associées aux fruits mûrs. Un palais long très fruité avec toujours cette minéralité qui apporte la vivacité. A déguster dès aujourd'hui aussi bien que dans deux ou trois ans sur un poisson.

Potentiel de vieillissement : 2 à 5 ans

Degré alcoolique : 13 %vol

Température de service : 12 °C

