



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 « Vieilles Vignes »

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Appellation : AOC Chablis

Cépage : Chardonnay 100%

Commune : Beines

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Lieux Dit : « Les Vaux Ragons »

Age moyen des vignes : 55 ans

Surface : 1, 20 Ha

Rendements : 60 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 contrebourgeons dans le but de limiter les rendements.

VINIFICATION :

Les vinifications et l'élevage de ce vin issu d'une sélection parcellaire 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 « Vieilles Vignes » est vinifié à 50 % en cuves et 50 % en fût de chêne pendant 12 mois, avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION : environ 8000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION : Robe jaune pâle, reflets gris/or.

Au premier nez, ce sont les notes grillées du fût de chêne qui l'emportent puis les notes de fruits blancs et de fruits exotiques montent en puissance. En bouche l'élevage sous bois donne à ce vin une souplesse très agréable. En finale, les notes grillées et vanillées se fondent avec l'équilibre acide et le gras de ce vin.

A déguster sur fromages ou poissons en sauce ou foie gras.

Potentiel de vieillissement : 2 à 8 ans

Température de service : 12 °C

Degré alcoolique : 12,5 %vol

