



BOURGOGNE CHITRY



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 : BOURGOGNE CHITRY

Appellation : AOP BOURGOGNE CHITRY

Commune : CHITRY

Lieux Dit :

Surface : 5.00 Ha

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay 100%

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendements : 45 Hl/Ha

Millésime : 2025

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

PRODUCTION : environ 30000 bouteilles

NOTES 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 fraîche 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

Degré alcoolique 13 %vol

Température de service : 12 °C

