



BOURGOGNE CHITRY

« Harmonie »



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 LES DAMES

Couleur : ROUGE

Millésime : 2023

Appellation : AOC BOURGOGNE CHITRY

Cépage : PINOT NOIR 100%

Commune : CHITRY

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Lieux Dit : LES DAMES

Age moyen des vignes : 65 ans

Surface : 0.50 Ha

Rendements : 55 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 Bourgogne Chitry « Harmonie » est vinifié en fûts de chêne pendant 18 mois.

PRODUCTION : environ 3800 bouteilles

NOTES 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 6 ans

Température de service : 14 °C

Degré alcoolique : 13 %vol

