

domaine
COLBOIS

BOURGOGNE Rouge « Ombre d'Ane »



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 « Ombre d'Ane »

Couleur : ROUGE

Millésime : 2023

Appellation : AOC BOURGOGNE Rouge

Cépage : PINOT NOIR 100%

Commune : Saint Bris

Densité de plantation : 7700 pieds/ha

Lieux Dit : Valtir

Age moyen des vignes : 40 ans

Surface : 1.35 Ha

Rendements : 54 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 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 Rouge « Ombre d'Ane » est vinifié en cuve inox pendant 10 mois.

PRODUCTION : environ 9500 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION : Jolie robe rouge soutenue avec des reflets violacés. Le nez est fruité (fruits rouges). La bouche est ronde et ample, les tanins sont légers. Les fruits noirs sont présents en fin de bouche. A déguster sur viandes grillées ou fromages.

Potentiel de vieillissement : 1 à 5 ans

Température de service : 14 °C

Degré alcoolique : 12,5 %vol

