

domaine  
COLBOIS

# CHABLIS PREMIER CRU COTE DE JOUAN



**Nom domaine:** DOMAINE COLBOIS

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

**Tel :** 0033(0)386414348

**Site internet :** [www.colbois-chitry.com](http://www.colbois-chitry.com) **Courriel :** [contact@colbois-chitry.com](mailto:contact@colbois-chitry.com)

**Nom du vin :** Chablis Premier Cru

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2023

**Appellation :** AOP Chablis Premier Cru

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Commune :** Courgis

**Densité de plantation :** 6000 pieds/ha

**Lieux Dit :** Côte de Jouan

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Surface :** 1.10 Ha

**Rendements :** 58 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 Chablis Premier Cru est vinifié en cuves inox pendant 12 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

**PRODUCTION :** environ 8500 bouteilles

**NOTES DE DEGUSTATION :** Robe jaune pâle avec des reflets verts.

Le nez est puissant, les notes minérales dominantes se marient parfaitement aux fleurs blanches et aux agrumes.

La bouche est fraîche et équilibrée, on retrouve les agrumes (pamplemousse), une belle longueur et beaucoup de gras en fin de bouche.

Un premier cru à savourer sur des fruits de mer ou un poisson grillé.

**Potentiel de vieillissement :** 2 à 8 ans

**Température de service :** 12 °C

**Degré alcoolique :** 13 %vol

