

domaine  
**COLBOIS**

**BOURGOGNE CHITRY**

*Cuvée « Harmonie »*



**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 :** BOURGOGNE CHITRY

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2022

**Appellation :** AOP BOURGOGNE CHITRY

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Commune :** CHITRY

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

**Lieux Dit :** « Chatillon »

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Surface :** 1,20 Ha

**Exposition :** Sud Ouest

**Rendements :** 70 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 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

**NOTE 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

**Température de service :** 12 °C

**Degré alcoolique :** 12,5 %vol

