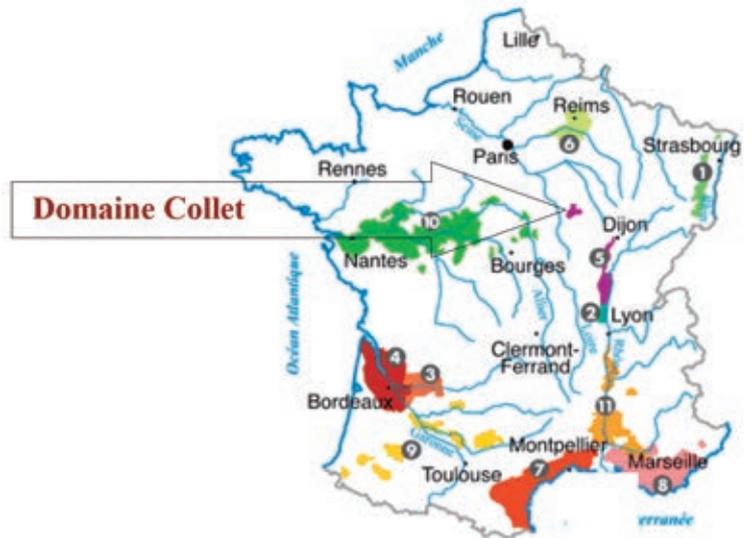


DOMAINE COLLET CHABLIS AOC



Origen :
Francia, Yonne, Bourgogne.

Denominación :
Chablis
Terroirs :

La denominación Chablis está ubicada en la zona geológica del jurásico secundario, nivel « Kimmeridgien ». El viñedo se extiende en las colinas compuestas de subsuelos calizos repartidos en ambas partes de las riberas del Serein.

Cepa :
100% Chardonnay.

Viñedo :
35 Hectáreas de una edad promedio de 25 años.

Vinificación :
Fermentaciones a temperatura controlada a 18°, crianza en cuba.
Filtraciones ligeras para el embotellado.

Degustación :
Color amarillo pálido con reflejos oro.
Nariz con características minerales, afrutadas y notas de cítricos.
En la boca este vino presenta una buena amplitud acompañada de gran persistencia.

El consejo del vinicultor :
Degustar a 12° sin hielo, como aperitivo, con mariscos y pescados a la parrilla o en salsa.