

DOMAINE DU COLOMBIER



Grands Vins de Chablis

Guy MOTHE et ses Fils

42 Grand Rue

89 800 Fontenay près Chablis

CHABLIS « Vieilles Vignes »



Exposition : Sud

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 50 ans

Surface : 1 Ha

Rendement : 40 hl / ha

Viticulture : Fumures organiques, travail du sol plus herbicide en été si nécessaire, palissage rigoureux, ébourgeonnage et vendanges verte si nécessaire, protection sanitaire en lutte raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec thermorégulation à 19° pendant 15 jours en cuve inox

Eleavage : 12 mois en cuve inox

Degré : 12,5 °

Caractéristiques organoleptiques : Ce vin est issu d'une vigne de 50 ans, il s'exprime par la puissance, des arômes fins et complexes et surtout par une grande richesse en bouche.

Accords mets et vin : Servir à l'apéritif, poissons, fromage à pâte pressée (comté, beaufort...)

Température de service : 10-12°

Potentiel de garde : 5-6 ans