

CHABLIS 2023

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

DOMAINE JEAN COLLET & FILS

Domaine familial installé à Chablis, au cœur de l'Yonne, Jean Collet & Fils perpétue depuis plusieurs générations une tradition viticole emblématique de ce terroir d'exception. Animée par la passion et le respect de la vigne, la famille Collet cultive ses parcelles avec soin pour exprimer toute la pureté et la minéralité des sols kimméridgiens, typiques de Chablis. Entre héritage et modernité, le domaine associe savoir-faire ancestral et pratiques respectueuses de l'environnement pour révéler l'authenticité du Chardonnay dans des vins précis, tendus et élégants. Chaque cuvée reflète l'identité unique de ce terroir bourguignon, où tradition et exigence se conjuguent pour signer de grands Chablis.

COULEUR Blanc	DEGRÉ 12,0°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE 80 000 bouteilles		SUPERFICIE 11 hectares
ÂGE DU VIGNOBLE 25 ans		CÉPAGE Chardonnay
TYPE DE VITICULTURE Raisonnée		
TERROIRS Sols calcaires de l'ère Jurassique.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	



BOURGOGNE - CHABLISIEN

NOTES ET DISTINCTIONS

- Bourgogne Aujourd'hui :
15/20
- Jasper Morris :
87/100
- Allen Meadows :
87/100

Minéral - Élégant - Fruité

