Wijnfiche

Domaine du Colombier - Fourchaume 1er Cru | Chablis 1er Cru France (CHABLIS) — 2023

Domaine

Dom. du Colombier

Le domaine du Colombier est situé à 4 km de Chablis sur la commune de Fontenay-Près-Chablis Chablis, village de 140 habitants caché derrière les Grands Crus. Le domaine du Colombier est une propriété familiale depuis 1887, transmise depuis plusieurs générations. C'est en 1957, que Mr Guy MOTHE se spécialise dans la vinification du Chablis. Actuellement, ses trois fils, Jean-Louis, Thierry et Vincent, exploitent 55 hectares de vignes. Elles sont plantées exclusivement en Chardonnay et produisent des vins blancs secs, limpides, vifs et légers, avec une robe jaune caractéristique aux reflets subtils blanc-vert. C'est au milieu des années 80 que le domaine se lance dans la commercialisation en bouteille. Aujourd'hui, la production est de 430000 bouteilles par an dont 80 % pour l'exportation. Le domaine du Colombier vinifie les 4 appellations d'origine contrôlées du vignoble Chablisien.

Vinification

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 18° pendant 15 jours en cuve inox. Elevage : 9 mois en cuve inox.

Dégustation

Riche en arômes de fruits (citron,pamplemousse), sec par excellence avec un soupçon de « pierre à feu » et d'une très bonne longueur en bouche.

Mets adaptées

Huîtres | Viande blanche | Coquilles St. Jacques | Poisson - papillot | Fruits de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex non boisé

