Wijnfiche

Domaine du Colombier - 37,5 cl | Chablis
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

Ce vin est cultivé sur les plateaux et les flancs derrière le Grand Cru (au nord de Chablis). C'est un chardonnay dans sa forme pure, sans bois et dont le terroir parle pour lui-même.

Informations spécifiques

Médaille d'Or à Gilbert & Gaillard Médaille d'Or au Concours des Burgondia Médaille d'Argent au Concours des Féminalise

Dégustation

Un vin très fruité aux notes d'agrumes, frais et agréable à déguster dans ses premières années. Après trois ans, il gagne en maturité : la bouche devient plus ronde, plus minérale, avec des touches de pierre à fusil et une texture légèrement plus grasse, évoquant parfois le miel.

Mets adaptées

Huîtres | Homard Belle-vue | Crabe | Perche de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Rond et souple

