



Domaine Jean Collet & Fils, Chablis AC Montmains 1ER

- 2023 -

Land: Frankrijk

Streek: Bourgogne

Appellatie: Chablis AC

Classificatie: 1er Cru



Domein: Domaine Jean Collet & Fils, opgericht in 1952 in het hart van Chablis, beslaat 40 hectare verdeeld over vier appellatieniveaus: van Petit Chablis tot Grand Cru. Dankzij de ligging op zowel de rechter- als linkeroever van de Serein, profiteert het domein van diverse terroirs en microklimaten. Onder leiding van Romain Collet wordt gewerkt met een duurzame en biologische aanpak, met respect voor bodem en natuur. Zijn combinatie van traditie en modernisme resulteert in authentieke wijnen met karakter. Oude stokken, spontane gisting en minimale interventie zorgen voor expressieve wijnen die de diepte en complexiteit van het Chablis-terroir prachtig weerspiegelen.

Bodem: De wijnstokken staan aangeplant op een bodem, die bestaat uit lagen van kalk en klei.

Expositie: De wijngaarden van de Premier Cru Montmains bevinden zich op de linker oever van de rivier Serein en hebben een zuidelijke expositie.

Leeftijd: De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken die aangeplant staan in de Montmains wijngaarden zijn 25 jaar oud.

Opbrengst: De opbrengsten bedragen 55 hl per hectare en er staan 6.000 stokken per ha aangeplant.

Vinificatie: Koude schilinweking, waarna er een temperatuurgecontroleerde fermentatie plaatsvindt in roestvrijstalen vaten. De wijn blijft rijpen "sur lie" tot aan de botteling, die in jaarlijks in juli geschiedt na de oogst.

Druivenras: 100% Chardonnay

Proefnotitie: De neus geurt intens naar bloemen. De aanzet is zuiver en elegant en wordt gevolgd door een verfrissende, droge en mineralige afdronk.

Lekker bij: Een goede combinatie met forel met roomsaus, zeetong "à la Meunière", gevogelte, wit vlees en verse kazen.



Voor meer informatie zie www.goessens.com