

## Jean Collet et Fils Chablis Premier Cru Vaillons

### Вино Жан Коллэ э Фис Шаблі Премье Крю Вайон, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Domaine Jean Collet et Fils

**Сорта винограда:** Шардоне

**Крепость:** 12,5% об.

**Выдержка:** 10-12 месяцев на дрожжевом осадке 1/3 в емкостях из нержавеющей стали, 1/3 в фудрах объемом 8000л и 1/3 в бургундских бочках объемом 228л

**Особенность:** ручной сбор, средний возраст лоз 40 лет, ферментация с дикими дрожжами в чанах из нержавеющей стали, органическое виноделие

**Цвет:** светло-золотистый

**Аромат:** элегантный, наполнен интенсивными оттенками цитрусовых (грейпфрут, лимон, помело), белых цветов-медоносов, луговых трав, абрикоса, марципана, ванили, нюансами йода, кремня и ружейного камня

**Вкус:** сложный, при этом деликатный, с утонченной кислотностью, воздушной текстурой, преобладанием устричного тона, морской соли и йодистых нюансов, дополненных фруктово-цитрусовыми тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** подойдет к устрицам, свежим моллюскам, блюдам из морепродуктов, рыбе, изысканным мясным закускам, с птицей или белым мясом



CHABLIS  
**JEAN  
COLLET  
& FILS**

Domaine Jean Collet et Fils — один из известнейших производителей вин в регионе Шабли. В настоящее время владеет хозяйством Ромен Колле, представляющий четвертое поколение семьи Колле. Семья Колле владеет этими виноградниками с 18 века, но само хозяйство было основано только в 1952 году. Сейчас здесь выращивают 40 гектаров виноградников на лучших склонах левого и

правого берегов реки Серейн, с 4 уровнями аппелласьонов: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru и Chablis Grand Cru.

Чтобы максимально использовать уникальный терруар Шабли, винодельня обратилась к устойчивому и органическому сельскому хозяйству (природосообразное виноделие). Семья предпочитает обрабатывать землю так, чтобы корневая система могла использовать самые глубокие богатства местной почвы. Vieilles Vignes, посаженные в 1932 году, сегодня отражают качество проделанной работы и преимущества здорового сельского хозяйства.

На виноградниках и в погребах политика заключается в том, чтобы позволить проявиться оригинальному терруару в вине, поэтому важно тщательно следить за урожаями, чтобы иметь возможность как можно меньше вмешиваться в винификацию. Спонтанное алкогольное брожение позволяет особенностям каждого терруара раскрыть свою истинную природу.

В поместье каждое кюве проходит свой собственный процесс созревания, чтобы сохранить уникальные и неповторимые характеристики каждого climat (клима), сохраняя при этом внимание к специфическим особенностям каждого урожая.