MONS VINUM
WEINE MIT CHARAKTER

Domaine Colbois

Chablis 1er Cru Côte de Jouan

Chablis Premier Cru / Chardonnay (100%)

Chablis 1er Cru in reinster Form

Die Reben des 1er Cur Chablis von Colbois stehen auf der Top Lage „Côte de Jouan“. Dort auf gerade einmal einem Hektar kalkhaltigem Mergel, wird dieser Chardonnay angebaut. Nach einer sehr selektiven Lese, wird der Wein in thermoregulierten Edelstahltanks schonend vinifiziert. Weitere 12 Monate ruht der Wein auf der Feinhefe mit geringen regulierenden Maßnahmen, um ihm seine besondere Note der Fruchtigkeit und Cremigkeit zu verleihen.

Die Farbe des Chablis ist gelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase hat man Aromen von dezenten Zitrusfrüchten, etwas Nuss und leichte Kräuteraromatik. Im Mund offenbaren sich schöne Fruchtaromen nach Birne, Quitte und exotischen Früchten. Die gut eingebundene Säure erzeugt Frische und eine sehr feine Mineralität mit etwas Cremigkeit. Dieser Chardonnay aus dem Norden des Burgunds ist mit seiner Komplexität und Dichte ein toller Essensbegleiter.

Speisenepfehlung: Salzwasserfisch, Gerichten mit Kalb und hellen Saucen oder auch gebratenem Geflügel
Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10°C aus einem Burgunderglas. Der Wein ist jetzt auf dem Höhepunkt und kann noch weitere 6 Jahre problemlos altern.

Chitry, in dem Département Yonne, liegt genau in der Mitte zwischen den Städten Auxerre und Chablis. Domaine Colbois, nach seiner Gründer Yvonne und Edmond Colbois, wurde Anfang 1900 in der Gemeinde Chitry die den AOC Bourgogne Chitry gehört gegründet. Das Weingut wird nun von Michel Colbois und seinem Sohn, Benjamin, in der vierten Generation betrieben. Die 20 ha Rebstöcke sind verteilt zwischen Chablis (5,6 ha), Chablis 1er Cru (1,1 ha), Bourgogne Chitry Weiß und Rot (8,7 ha)...