FLAATEN

ETABL.1893

Collet Method Traditionnelle Brut

Musserende vin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaine Jean Collet & Fils
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: -

Veil. pris horeca: 191.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 239.9,-
EDP nr. : 6045058
SAP nr. : 9076920

Innhold:
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Den moderne historien til Domaine Jean Collet begynte i 1952, da Jean Collet, sønn av Marius og Agnès, grunnla eiendommen og ble en pioner innen tapping av Chablis på egen eiendom og eksport til Nord-Europa, Storbritannia, USA og Japan. Samme år giftet han seg med Janine Costal, også fra en vinproduserende familie i Chablis. Hun brakte med seg verdifulle premier cru-vinmarker som Vaillons, Sécher, Montmains og Mont de Milieu.
I 1979 sluttet Jeans sønn Gilles seg til familieeiendommen, med formell vinfaglig utdanning fra Lycée Viticole i Beaune. Domaine vokste videre med tillegg av Petit Chablis og Chablis Vieilles Vignes, støttet av vinmark fra Gilles' kone, Dominique Tupinier – enda en viktig brikke i denne vinmakerarven.
I dag er det Romain Collet, tredje generasjon, som leder domaine videre, med respekt for tradisjon og blikk for fornyelse. Med stor omtanke for miljø og Chablis-terroirets egenart, har han ført eiendommen inn i en ny æra preget av bærekraftig og økologisk vinproduksjon. Årgang 2018 ble belønningen for dette arbeidet og respekten for naturen, med økologisk sertifisering for en stor andel av vinene.
Romain, som utviklet smakssansen tidlig, studerte vinfaget i Beaune, som sin far. Han har bred erfaring fra både vinproduksjon og internasjonal handel, og har hatt praksisopphold i Nuits-Saint-Georges, Banyuls, samt i New Zealand og Australia.
Vinifikasjonen ved Domaine Jean Collet preges av minimalt inngrep, spontan gjæring, og en klar filosofi: å la terroiret uttrykke seg selv.
De har i dag 40 hektar vinmark.
Familien er kjent for å lage mineralske, friske og prisgunstige viner, med en lidenskap som kjennes godt gjennom deres håndverk.

Mer om vinen

Druene til Collets musserende vin, 100 % Chardonnay, høstes i Châtillonnais nordvest for Dijon.

Vinifikasjon

Druene presses forsiktig i en pneumatisk presse. Første gjæring skjer på rustfrie ståltanker for å bevare friskhet og renhet, mens andregangsgjæringen foregår tradisjonelt på flasken. Vinen lagres 12 måneder på flasken før den frigis. Det er mellom 4-6 g dosage / liter.