DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Colin Marc et Fils

Saint Aubin 1er Cru "Le Charmois"

Blanc - Premier Cru



Domaine Colin Marc et Fils

Histoire

Marc Colin est né en 1944 et a créé son domaine à la fin des années 1970 avec son épouse Michèle. Ils ont pris les vignes issues de plusieurs générations des familles Colin et Ponavoy, certaines parcelles de terres sont la propriété de la famille depuis plus d'un siècle. Ils se sont développé sur environ 6 hectares dans le village de Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin et continué à développer le domaine au cours des années 1980 et 1990. Aujourd'hui, Caroline, Joseph et Damien, trois de leurs enfants, gèrent le domaine qui se étend sur 19 hectares comprend 26 appellations dans les villages de Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Santenay.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
19 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée et biologique.
Joseph conduit une partie du vignoble en culture raisonnée et l'autre partie en expérimentation de culture biologique.
Un travail régulier des sols nous permet d'éviter le désherbage chimique, et ainsi obtenir une qualité de raisins irréprochable.

Les plus du domaine
Un domaine très réputé et surtout très bien noté dans les dégustations professionnelles.

Les vins
26 appellations sur les villages de Saint Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Santenay, en blanc et rouge.
Des vins très fins, d'une grande richesse aromatique avec un bon équilibre du bois.

Vinification

Vins Blancs:
Pressurage pneumatique
Vinification et élevage en fûts de chêne durant 10 à 18 mois selon les appellations.
Collage et filtration avant mise en bouteille.

Vins Rouges:
Vinification en cuve thermo-régulée
100% éraflé
Élevage de 15 mois en fûts de chêne
Mise en bouteille sans collage ni filtration