

Guillaume Vignaud

Chablis Grand Cru Blanchot

2017



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se doit d'accompagner des crustacés, grillés ou avec une fine sauce, également des poissons nobles comme le turbot ou le bar.

Caractéristiques: C'est un vin d'une grande finesse, plein d'élégance et de vivacité avec un fruité agréable. Le nez est sur des notes minérales puis de tilleul, sa robe est or vert brillante. Il garde une grande persistance en fin de bouche.

Vieillessement: 30 ans
Maturité: entre 8 et 15 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Blanchot
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha
Rendements: 40 Hl/Ha
2 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 40 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: L'hiver se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé qui permet à la vigne de reconstituer ses réserves. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débourrement rapide et précoce.
Mais l'épisode fin avril, de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, surtout dans les fonds de vallées, qui impacte une partie importante de notre production. S'ensuit la floraison et la maturation dans des conditions optimales.

Date de récolte: 05 septembre 2017
Qualité du millésime: ****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 jours
Levures: Sélection bourgoblanc

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21/10/2019
Durée d'élevage: 15 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.43
Acidité totale: 4.00 g/l
Glucose+Fructose : ≤ 1 g/l

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Grand Cru Blanchot
Gamme: Tradition
Millésime: 2017
Appellation: Chablis Grand Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay