

# Guillaume Vrignaud

## Chablis 1<sup>er</sup> cru Côtes de Fontenay — 2014



### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Climat : Côtes de Fontenay  
Millésime: 2014  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Excellent avec du saumon, Homard ou avec des crustacés. Particulièrement bon avec de la volaille et de des viandes blanches en sauce.  
Caractéristiques: Robe jaune dorée. Nez élégant et minéral avec une pointe de noisette et de pêche. L'âge des vignes donne du corps et une extra-concentration au vin. Plutôt discret au palais, avec des arômes de fruits blancs, la finale est très élégante, toute en longueur et finesse.  
Vieillessement: 30 ans  
Maturité: entre 7 et 10 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Côtes de Fontenay  
Surface: 1,23 Ha  
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha  
Rendements: 35 Hl/Ha  
2 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 56 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après un hiver doux et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Le printemps s'installe rapidement avec une grande sécheresse en mars avril. Mai apporte des pluies salvatrices et la fleur se fait en juin dans d'excellentes conditions. Après un été fortement pluvieux, la chaleur de septembre assure un murissement parfait et des vendanges abondantes. Le millésime 2014 est doté d'un potentiel de vieillissement très intéressant, doté d'un équilibre parfait acidité / sucre, beaucoup de nez et une belle concentration.

Date de récolte: 02 octobre 2014  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C  
Durée de fermentation: 13 jours  
Levures: Sélection bourgoblanç

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/07/2017  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.89 %  
Acidité totale: 3,51 g/l AT  
Sucres réducteurs: 4.6 g/l  
Production: 5330 bouteilles