

Guillaume Vrignaud

Chablis 1^{er} cru Côtes de Fontenay — 2016



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Climat : Côtes de Fontenay
Millésime: 2016
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
Age moyen des vignes: 56 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat : Les événements climatiques du printemps ont amputé la récolte, qui sera sans doute parmi les plus petites de ces vingt dernières années. Après une forte gelée fin avril, des orages de grêle ont ensuite touché une partie du vignoble fin mai, avant qu'un été sec s'installe. La vigne a profité de l'été pour repartir, arborant une végétation foisonnante. Le vignoble présente néanmoins deux situations opposées: très peu, voire pas de récolte sur les parcelles gelées ou grêlées, et a contrario, de beaux rendements sur les secteurs épargnés. Les vins blancs de Chablis présentent une palette aromatique marquée par les fruits blancs.

Date de récolte: 07 septembre 2016
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

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/10/2018
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.71 %
Acidité totale: 3,60
Glucose + Fructose : 1.3
Production: 2000 litres