

Guillaume Vrignaud

Chablis 1^{er} cru Côtes de Fontenay — 2017



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Climat : Côtes de Fontenay
Millésime: 2017
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 : 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: 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: 21/10/2019
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.65 %
Acidité totale: 3.90
Glucose + Fructose : 1.2
Production: 1200 litres