

# Guillaume Vrignaud

Chablis

2015



## DEGUSTATION

Température de service: 12°C  
Accompagnement culinaire: Ce vin peut être servi en apéritif et se marie bien avec du poisson froid ou chaud, de la volaille ou des fromages tel que le bleu d'Auvergne ou le roquefort.  
Caractéristiques: Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré.  
Vieillessement: 10 ans  
Maturité: entre 3 et 5 ans  
Note du vigneron: 95

## VIGNOBLE

Lieu dit: La Bralée, Champréaux, Chasse Loup, Etang, Chemin des Chaumes, les Usages.  
Surface: 10,40 Ha  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 29 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: La météo ensoleillée et douce du printemps, alors que le déficit hydrique ne se fait pas encore trop ressentir, est favorable à une reprise rapide de la végétation. Débourrement et floraison se déroulent en quelques jours, de manière précoce. L'été conjugue fortes chaleurs, sécheresse et ensoleillement important. Grâce à la résilience de la vigne et des pluies salvatrices, ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'état sanitaire est excellent. Les vendanges se déroulent en quelques semaines sur l'ensemble de la région. Fin septembre, la récolte 2015 est terminée, alors que les feuilles de vignes arborent encore une belle couleur verte.  
Date de récolte: 07/09/2015  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

## FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise Température: Thermorégulation  
Durée de fermentation: 05 mois  
Levures: Indigènes

## FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

## ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 04/04/2016  
Durée d'élevage: 08 mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,81 %  
Acidité totale: 3.44 g/l  
Sucres réducteurs: 2.3 g/l  
Production: 99.000 bouteilles

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2015  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud