

# Guillaume Vrignaud

Chablis

2016



## 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: 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: 07/09/2016

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: 24/07/2017

Durée d'élevage: 08 mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,37

Acidité totale: 3.79 g/l

Glucose+Fructose: 1.5 g/l

Production: 22.000 bouteilles

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2016

Appellation: Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud