

Guillaume Vrignaud

Chablis

2017



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2017
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

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: 13.88 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 30 Hl/Ha
Age moyen des vignes: 30 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: 05/09/2017
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: 11/04/2018
Durée d'élevage: 08 mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.49
Acidité totale: 4.21g/l
Glucose+Fructose: 1.5 g/l
Production: 32900 litres