

Guillaume Vrignaud

Chablis

2018



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2018
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: 56 Hl/Ha
Age moyen des vignes: 30 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après un hiver doux, la végétation démarre tôt en échappant aux gelées. Le printemps est idéal et favorise le bon développement de la vigne.

D'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météorologiques hors norme avec des précipitations en deçà des normales saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus de la moyenne. L'été chaud et sec s'installe durablement.

Grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne tient tête à la sécheresse et s'exprime pleinement après deux années compliquées. L'état sanitaire parfait des raisins permet de vendanger sereinement au rythme de l'évolution de la maturité. Les vins sont complexes et expressifs, généreux, avec une fraîcheur préservée.

Date de récolte: 05/09/2018
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: 01/04/2019
Durée d'élevage: 08 mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.55
Acidité totale: 3.88 g/l
Glucose+Fructose: 1.4 g/l
Production: 77792 litres