

# Guillaume Vignaud

Chablis

2019



## 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: Le premier trimestre de l'année se révèle plus doux que la normale et sans pluies ; au printemps, alternance de périodes très froides et chaudes qui ralentissent le murissement. Des pluies au mois d'août permettent enfin son réel enclenchement. La maturation évolue alors sur un rythme soutenu et les sucres poursuivent leur progression pour atteindre un très bon niveau. La présence nécessaire et suffisante d'acide tartrique dans les moûts a permis de maintenir de bons équilibres. 2019 se classe (encore) parmi les millésimes chauds et secs et à forte maturité. Même si la quantité de récolte est faible, notamment en raison de phénomènes climatiques et accidents physiologiques, il n'en reste pas moins que ce millésime restera dans les mémoires.

Date de récolte: 04/09/2019  
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: 27/07/2020  
Durée d'élevage: 08 mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.10  
Acidité totale: 3.98 g/l  
Glucose+Fructose : 1.8 g/l  
Production: 527 hl

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2019  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

