

# Guillaume Vignaud

Chablis

2020



## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2020  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



## 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 l'hiver le plus doux depuis le début du XXème siècle, les températures clémentes de début mars favorisent une reprise précoce de la végétation Si avril est particulièrement doux, les premiers jours de mai sont plus frais.  
Les températures augmentent rapidement en Mai, avec un manque de précipitations qui persiste au fil des mois et particulièrement en juillet. Les températures élevées laissent craindre un manque d'acidité mais le potentiel acide des raisins se maintient grâce à des teneurs en acide tartrique élevées.  
Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions météorologiques et les parcelles les plus tardives aboutissent à une bonne maturité.  
Ce millésime 2020 sera à garder en mémoire car, dans le contexte de changement climatique, il pourrait être représentatif des millésimes à venir.

Date de récolte: 01/09/2020  
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: 15/05/2021  
Durée d'élevage: 08 mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.47  
Acidité totale: 3.79 g/l  
Glucose+Fructose : 2.2 g/l  
Production: 529 hl