

# Guillaume Vrignaud

Chablis

2021



## 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: Un hiver doux, puis des températures devenant estivales fin mars laissent à découvert des bourgeons fragiles. En avril, une masse d'air polaire provoque des gelées noires. En juin, à la faveur d'une remontée du thermomètre, la vigne rattrape le retard accumulé. En juillet, favorisée par la pluviométrie, la vigne pousse, mais porte peu de fruits. Mi-août, les pluies s'arrêtent, la maturité des raisins évolue peu pendant septembre. Les vendanges démarrent autour du 20 septembre. La tension des vins, marqueur de typicité à Chablis, est bien présente, préservée par des conditions météorologiques plutôt fraîches. Ce millésime est donc historiquement bas en volume, mais classique par son profil.

Date de récolte: 20/09/2021  
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: 20/11/2022  
Durée d'élevage: 08 mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique:  
Acidité totale: g/l  
Glucose+Fructose : g/l  
Production: hl

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2021  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

