

Guillaume Vignaud

Chablis

2022



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2022
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 un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.
Le printemps est exceptionnellement chaud et la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai.
La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent jusqu'aux vendanges début septembre.
Date de récolte: 10/09/2022
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: 20/04/2023
Durée d'élevage: 08 mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.36%
Acidité totale: 3.75g/l
Glucose+Fructose : 3.1 g/l
Production: 617 hl