



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux
Cuvée : Parcellaire
Millésime: 2020
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



DEGUSTATION

Température de service: 12°C
Accompagnement culinaire: Excellent à l'apéritif, il peut aussi accompagner des entrées chaudes de poisson ou fruits de mer.
Caractéristiques: C'est un vin fruité au nez légèrement vanillé qui offre une bouche ronde et gourmande.
Vieillessement: 7 ans
Maturité: entre 3 et 5 ans
Note du vigneron: 97

VIGNOBLE

Lieu dit: Les Champréaux
Surface: 2 Ha 68
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Age moyen des vignes: 27 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: 07/09/2020
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 et fûts de chêne
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/01/2022
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.37
Acidité totale: 3.34
Production : 2000 litres