

Guillaume Vrignaud

Chablis « Les Champréaux »

2021



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: 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: 07/09/2021
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 et fûts de chêne
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 28/11/2022
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.02
Acidité totale: 3.91
Production : 2100 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux
Cuvée : Parcellaire
Millésime: 2021
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

