

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2017



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se marie très bien avec du homard, des fruits de mer, du poisson froid. Il peut également être servi avec du Fromage de chèvre ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Un nez minéral, floral et de Pierre à fusil. Une bouche complexe sur des arômes citronnés et de fruits mûrs, et une finale longue.

Vieillesse: 15 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume
Surface: 4,00 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 82.52 Hl
Age moyen des vignes: 30 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: L'hiver se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé qui permet à la vigne de reconstituer ses réserves. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débourrement rapide et précoce.

Mais l'épisode fin avril, de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, surtout dans les fonds de vallées, qui impacte une partie importante de notre production.

S'ensuit la floraison et la maturation dans des conditions optimales.

Date de récolte: 07/09/2017
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 : 24/10/2018
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.44
Acidité totale: 4.32
Glucose + Fructose: 2.0

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2017
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud