

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2018



## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2018  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

## DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.  
Caractéristiques: Vin harmonieux avec des arômes de fruits confits et des senteurs florales. La bouche est vive et nette, sur l'iode et la minéralité.  
Vieillesse: 15 ans  
Maturité: entre 5 et 7 ans  
Note du vigneron: 96

## VIGNOBLE

Lieu dit: Mont de Milieu  
Surface: 27 ares  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Age moyen des vignes: 40 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après un hiver doux, la végétation démarre tôt en échappant aux gelées. Le printemps est idéal et favorise le bon développement de la vigne.  
D'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météorologiques hors norme avec des précipitations en deçà des normales saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus de la moyenne. L'été chaud et sec s'installe durablement.  
Grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne tient tête à la sécheresse et s'exprime pleinement après deux années compliquées. L'état sanitaire parfait des raisins permet de vendanger sereinement au rythme de l'évolution de la maturité. Les vins sont complexes et expressifs, généreux, avec une fraîcheur préservée.

Date de récolte: 07/09/2018  
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 (20HI)  
Élevage sur lies: Oui

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21/10/2019  
Durée d'élevage: 12 MOIS

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.77  
Acidité totale: 3.93  
Production: 1892 litres