

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2020



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2020
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.
Production: 1170 litres
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.

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: 24/01/2022
Durée d'élevage: 12 MOIS

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.76
Acidité totale: 3.05
Glucose + Fructose : inf.1g/L