



Petit Chablis

2018



DEGUSTATION

Température de service: 10°C – 12 °C

Accompagnement culinaire: Ce vin est parfait pour l'apéritif mais aussi pour tous vos repas d'été.

Caractéristiques: A la fois frais et fruité, il se caractérise par des notes d'agrumes au nez et une bouche plein de rondeur.

Vieillessement: 3 ans

Maturité: 1 an

Note du vigneron: 95

VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes

Surface: 2.03 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 60 HI/Ha

Age moyen des vignes: 10 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.

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: 01/04/2019

Durée d'élevage: 08 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.73%

Acidité totale: 4.13 g/l

Production: 27410 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2018

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

Date de récolte: 05/09/2018

Qualité du millésime: *****