



## Petit Chablis

2022



### 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 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 10 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.

Le printemps est exceptionnellement chaud et la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai.

La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent jusqu'aux vendanges début septembre.

Date de récolte: 10/09/2022

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: 20/04/2023

Durée d'élevage: 08 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.22 % vol.

Acidité totale: 3.60 g/L

Glucose+Fructose : 2.1 g/L

Production: 477 hl

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2022

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

