

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2015



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »
Millésime: 2015
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: Il accompagnera très bien des volailles en sauces comme des suprêmes de pintades à la crème ou des plats légèrement épicés.
Caractéristiques : nez aux notes grillées et briochées et bouche acidulée et minérale, un vin d'une grande finesse !
Vieillessement: 20 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE SURFACE TOTALE 24 HA

Lieu dit: Fourchaume Les Vaupulans
Surface: 85 ares
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 25 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: La météo ensoleillée et douce du printemps, alors que le déficit hydrique ne se fait pas encore trop ressentir, est favorable à une reprise rapide de la végétation.
Débourrement et floraison se déroulent en quelques jours, de manière précoce. L'été conjugue fortes chaleurs, sécheresse et ensoleillement important. Grâce à la résilience de la vigne et des pluies salvatrices, ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'état sanitaire est excellent. Les vendanges se déroulent en quelques semaines sur l'ensemble de la région. Fin septembre, la récolte 2015 est terminée, alors que les feuilles de vignes arborent encore une belle couleur verte.

Date de récolte: 07/09/2015
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 et Fûts de chêne
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21/06/2016
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.08
Acidité totale: 3.26
Sucres réducteurs: 3.3
Production: 5000 Bts