

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2017



## 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  
Age moyen des vignes: 30 ans  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: L'hiver se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé qui permet à la vigne de reconstituer ses réserves. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débourrement rapide et précoce.  
Mais l'épisode fin avril, de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, surtout dans les fonds de vallées, qui impacte une partie importante de notre production.  
S'ensuit la floraison et la maturation dans des conditions optimales.

Date de récolte: 07/09/2017

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: 24/10/2018  
Durée d'élevage: 12 Mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.65  
Acidité totale: 4.23  
Glucose+Fructose: -  
Production: 1500 litres

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »  
Millésime: 2017  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud