

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis « Les Champréaux »

2014



### DEGUSTATION

Température de service: 12°C  
Accompagnement culinaire: Excellent à l'apéritif, il peut aussi accompagner des entrées chaudes de poisson ou fruits de mer.  
Caractéristiques: C'est un vin fruité au nez légèrement vanillé qui offre une bouche ronde et gourmande.  
Vieillessement: 7 ans  
Maturité: entre 3 et 5 ans  
Note du vigneron: 97

### VIGNOBLE

Lieu dit.: Les Champréaux  
Surface: 2 Ha 68  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 27 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après un hiver doux et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Le printemps s'installe rapidement avec une grande sécheresse en mars avril. Mai apporte des pluies salvatrices et la fleur se fait en juin dans d'excellentes conditions. Après un été fortement pluvieux, la chaleur de septembre assure un murissement parfait et des vendanges abondantes. Le millésime 2014 est doté d'un potentiel de vieillissement très intéressant, doté d'un équilibre parfait acidité / sucre, beaucoup de nez et une belle concentration.

Date de récolte: 15/09/2014

Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C  
Durée de fermentation: 16 jours  
Levures: Sélection VL1 zymaflore

### 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: 2015

Durée d'élevage: 12 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique:

Acidité totale:

Sucres réducteurs:

PH:

Production: 2700 Bts

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux  
Cuvée : Parcelaire  
Millésime: 2014  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud