

Guillaume Vrignaud

Chablis

2014



DEGUSTATION

Température de service: 12°C
Accompagnement culinaire: Ce vin peut être servi en apéritif et se marie bien avec du poisson froid ou chaud, de la volaille ou des fromages tel que le bleu d'auvergne ou le roquefort.

Caractéristiques: Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré.

Vieillessement: 10 ans
Maturité: entre 3 et 5 ans
Note du vigneron: 95

VIGNOBLE

Lieu dit: La Bralée, Champréaux, Chasse Loup, Etang, Chemin des Chaumes, les Usages.

Surface: 10,40 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 29 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
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21 avril 2015
Durée d'élevage: 07 mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,54 %
Acidité totale: 6.58 g/l AT
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3, 22
Production: 5000 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2014

Appellation: Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud