

Domaine
Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis Grand Cru Blanchot

2012



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se doit d'accompagner des crustacés grillés ou avec une fine sauce et aussi des poissons nobles comme le turbot ou le bar.

Caractéristiques: C'est un vin d'une grande finesse, plein d'élégance et de vivacité avec un fruité agréable. Le nez est sur des notes minérales puis de tilleul, sa robe est or vert brillante. Il garde une grande persistance en fin de bouche.

Vieillessement: 30 ans
Maturité: entre 8 et 15 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Blanchot
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha
Rendements: 40 Hl/Ha
2 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 40 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat : Après un mois de janvier plutôt doux et février froid et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Mais quelques gelées de printemps, un mois de juin très perturbé et juillet pluvieux ont ralenti fortement cette avance. Le mois d'août a connu une semaine de très fortes chaleurs entraînant une perte de récolte supplémentaire. Un beau mois de septembre a permis aux raisins d'obtenir leur maturité. Les vendanges se sont finalement déroulées à une période normale. Le millésime 2012 se distingue par une météo très capricieuse et un rendement à la récolte relativement bas avec néanmoins un bel équilibre, de la finesse et une belle concentration.

Date de récolte: 02 octobre 2012
Qualité du millésime: ****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 jours
Levures: Sélection bourgoblanç

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 09 Septembre 2013
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: -
Degré alcoolique: 13,00 %
Acidité totale: 3,60 g/l AT
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3.44
Production: 1000 bouteilles

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Grand Cru Blanchot
Gamme: Tradition
Millésime: 2012
Appellation: Chablis Grand Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay