

Guillaume Vignaud

Chablis Grand Cru Blanchot

2015



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se doit d'accompagner des crustacés, grillés ou avec une fine sauce, également 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: 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: 02 septembre 2015
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

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

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/07/2017
Durée d'élevage: 15 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.46 %
Acidité totale: 3.03 g/l
Glucose+Fructose : -1 g/l

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Grand Cru Blanchot
Gamme: Tradition
Millésime: 2015
Appellation: Chablis Grand Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay