

Guillaume Vrignaud

Chablis

2016



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2016
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

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: 13.88 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 30 Hl/Ha
Age moyen des vignes: 30 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Les événements climatiques du printemps ont amputé la récolte, qui sera sans doute parmi les plus petites de ces vingt dernières années. Après une forte gelée fin avril, des orages de grêle ont ensuite touché une partie du vignoble fin mai, avant qu'un été sec s'installe. La vigne a profité de l'été pour repartir, arborant une végétation foisonnante. Le vignoble présente néanmoins deux situations opposées: très peu, voire pas de récolte sur les parcelles gelées ou grêlées, et a contrario, de beaux rendements sur les secteurs épargnés. Les vins blancs de Chablis présentent une palette aromatique marquée par les fruits blancs.

Date de récolte: 07/09/2016
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
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/07/2017
Durée d'élevage: 08 mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,37
Acidité totale: 3.79 g/l
Glucose+Fructose: 1.5 g/l
Production: 41000 litres