

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2016



## DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.  
Caractéristiques: Vin harmonieux avec des arômes de fruits confits et des senteurs florales. La bouche est vive et nette, sur l'iode et la minéralité.  
Vieillesse: 15 ans  
Maturité: entre 5 et 7 ans  
Note du vigneron: 96

## VIGNOBLE

Lieu dit: Mont de Milieu  
Surface: 27 ares  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 37 Hl/Ha  
Age moyen des vignes: 40 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 (20Hl)  
Élevage sur lies: Oui

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/07/2017  
Durée d'élevage: 9 Mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.26  
Acidité totale: 3.54  
Production: 1000 litres

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2016  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud