

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2017



## 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  
Age moyen des vignes: 40 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: L'hiver se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé qui permet à la vigne de reconstituer ses réserves. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débourrement rapide et précoce.  
Mais l'épisode fin avril, de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, surtout dans les fonds de vallées, qui impacte une partie importante de notre production.  
S'ensuit la floraison et la maturation dans des conditions optimales.

Date de récolte: 07/09/2017  
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 (20HI)  
Élevage sur lies: Oui

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/10/2018  
Durée d'élevage: 12 Mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.70  
Acidité totale: 3.79  
Production: 1000 litres

## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2017  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud