

# Guillaume Vignaud

## Chablis Grand Cru Blanchot

2014



### 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 : Après un hiver doux et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Le printemps s'installe rapidement avec une grande sécheresse en mars avril. Mai apporte des pluies salvatrices et la fleur se fait en juin dans d'excellentes conditions. Après un été fortement pluvieux, la chaleur de septembre assure un murissement parfait et des vendanges abondantes. Le millésime 2014 est doté d'un potentiel de vieillissement très intéressant, doté d'un équilibre parfait acidité / sucre, beaucoup de nez et une belle concentration.

Date de récolte: 02 octobre 2014  
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: 11 Janvier 2016  
Durée d'élevage: 15 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.87 %  
Acidité totale: 4.22 g/l  
Sucres réducteurs: 1.3 g/l

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Grand Cru Blanchot  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2014  
Appellation: Chablis Grand Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay