



## Petit Chablis

2013



### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2013  
Appellation: Petit Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

### DEGUSTATION

Température de service: 10°C – 12 °C

Accompagnement culinaire: Ce vin est parfait pour l'apéritif mais aussi pour tous vos repas d'été.

Caractéristiques: A la fois frais et fruité, il se caractérise par des notes d'agrumes au nez et une bouche pleine de rondeur.

Vieillessement: 3 ans

Maturité: 1 an

Note du vigneron: 95

### VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes

Surface: 2.03 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 60 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 10 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après un mois de janvier plutôt doux et février froid et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Mais quelques gelées de printemps,

un mois de juin très perturbé et juillet pluvieux ont ralenti fortement cette avance.

Le mois d'août a connu une semaine de très fortes chaleurs entraînant une perte de récolte supplémentaire. Un beau mois de septembre a permis aux raisins d'obtenir leur maturité. Les vendanges se sont finalement déroulées à une période normale.

Le millésime 2013 se distingue par une météo très capricieuse et un rendement à la récolte relativement bas avec néanmoins un bel équilibre, de la finesse et une belle concentration.

Date de récolte: 27/09/2013

Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C

Durée de fermentation: 15 jours

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox

Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 14 avril 2014

Durée d'élevage: 6 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,50%

Acidité totale: 6.12 g/l AT

Sucres réducteurs: 1.50 g/l

PH: 3.30

Production: 13500 bt