



## Petit Chablis

2014



### 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 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: 15/09/2014

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: 12,27%

Acidité totale: 6.32 g/l AT

SO2 total : 58 mg/l

Production: 13500 bt

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2014

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud