

# Guillaume Vignaud

## Chablis Grand Cru Blanchot

2016



### 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.

Vieillesse: 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: 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: 02 septembre 2016  
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: 24/10/2018  
Durée d'élevage: 15 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.79  
Acidité totale: 3.55 g/l  
Glucose+Fructose : -1 g/l

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Grand Cru Blanchot  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2016  
Appellation: Chablis Grand Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay