

# Guillaume Vrignaud

## Chablis « Les Champréaux »

2015



### DEGUSTATION

Température de service: 12°C  
Accompagnement culinaire: Excellent à l'apéritif, il peut aussi accompagner des entrées chaudes de poisson ou fruits de mer.  
Caractéristiques: C'est un vin fruité au nez légèrement vanillé qui offre une bouche ronde et gourmande.  
Vieillessement: 7 ans  
Maturité: entre 3 et 5 ans  
Note du vigneron: 97

### VIGNOBLE

Lieu dit: Les Champréaux  
Surface: 2 Ha 68  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 27 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: La météo ensoleillée et douce du printemps, alors que le déficit hydrique ne se fait pas encore trop ressentir, est favorable à une reprise rapide de la végétation.

Débourrement et floraison se déroulent en quelques jours, de manière précoce. L'été conjugue fortes chaleurs, sécheresse et ensoleillement important. Grâce à la résilience de la vigne et des pluies salvatrices, ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'état sanitaire est excellent. Les vendanges se déroulent en quelques semaines sur l'ensemble de la région. Fin septembre, la récolte 2015 est terminée, alors que les feuilles de vignes arborent encore une belle couleur verte.

Date de récolte: 07/09/2015  
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 et fûts de chêne  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21/06/2016  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.91  
Acidité totale: 3.43  
Sucres réducteurs: 3.7  
Production : 6650 bouteilles

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux  
Cuvée : Parcelaire  
Millésime: 2015  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud