

Guillaume Vrignaud

Chablis « Les Champréaux »

2017



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
Age moyen des vignes: 27 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: L'hiver se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé qui permet à la vigne de reconstituer ses réserves. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débournement rapide et précoce.
Mais l'épisode fin avril, de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, surtout dans les fonds de vallées, qui impacte une partie importante de notre production.
S'ensuit la floraison et la maturation dans des conditions optimales.

Date de récolte: 07/09/2017
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: 24/10/2018
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.46
Acidité totale: 4.28
Glucose+Fructose : 1.4
Production : 8300 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux
Cuvée : Parcelle
Millésime: 2017
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud