

# Guillaume Vrignaud

## Chablis « Les Champréaux »

2018



### 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: Après un hiver doux, la végétation démarre tôt en échappant aux gelées. Le printemps est idéal et favorise le bon développement de la vigne.  
D'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météorologiques hors norme avec des précipitations en deçà des normales saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus de la moyenne. L'été chaud et sec s'installe durablement.  
Grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne tient tête à la sécheresse et s'exprime pleinement après deux années compliquées. L'état sanitaire parfait des raisins permet de vendanger sereinement au rythme de l'évolution de la maturité. Les vins sont complexes et expressifs, généreux, avec une fraîcheur préservée.

Date de récolte: 07/09/2018  
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: 21/10/2019  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.75  
Acidité totale: 3.64  
Glucose+Fructose : 1.3  
Production : 4000 litres

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux  
Cuvée : Parcelaire  
Millésime: 2018  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud