

# Guillaume Vrignaud

## Chablis « Les Champréaux »

2021



### 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: Un hiver doux, puis des températures devenant estivales fin mars laissent à découvert des bourgeons fragiles. En avril, une masse d'air polaire provoque des gelées noires. En juin, à la faveur d'une remontée du thermomètre, la vigne rattrape le retard accumulé. En juillet, favorisée par la pluviométrie, la vigne pousse, mais porte peu de fruits. Mi-août, les pluies s'arrêtent, la maturité des raisins évolue peu pendant septembre. Les vendanges démarrent autour du 20 septembre. La tension des vins, marqueur de typicité à Chablis, est bien présente, préservée par des conditions météorologiques plutôt fraîches. Ce millésime est donc historiquement bas en volume, mais classique par son profil.

Date de récolte: 07/09/2021  
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: 28/11/2022  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.02  
Acidité totale: 3.91  
Production : 2100 litres

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux  
Cuvée : Parcellaire  
Millésime: 2021  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

