

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2018



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se marie très bien avec du homard, des fruits de mer, du poisson froid. Il peut également être servi avec du fromage de chèvre ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Un nez minéral, floral et de pierre à fusil. Une bouche complexe sur des arômes citronnés et de fruits mûrs, et une finale longue.

Vieillesse: 15 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume
Surface: 4,00 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 31.33 Hl /ha
Age moyen des vignes: 30 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
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : 21/10/2019
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.80
Acidité totale: 3.67
Glucose + Fructose: 1.3

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2018
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud