

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2019



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: 8726 cols
Age moyen des vignes: 30 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Le premier trimestre de l'année se révèle plus doux que la normale et sans pluies ; au printemps, alternance de périodes très froides et chaudes qui ralentissent le murissement. Des pluies au mois d'août permettent enfin son réel enclenchement. La maturation évolue alors sur un rythme soutenu et les sucres poursuivent leur progression pour atteindre un très bon niveau. La présence nécessaire et suffisante d'acide tartrique dans les moûts a permis de maintenir de bons équilibres. 2019 se classe (encore) parmi les millésimes chauds et secs et à forte maturité. Même si la quantité de récolte est faible, notamment en raison de phénomènes climatiques et accidents physiologiques, il n'en reste pas moins que ce millésime restera dans les mémoires.

Date de récolte: 07/09/2019
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 : 27/07/2020
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.43
Acidité totale: 3.71
Glucose + Fructose: 1.8

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2019
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

