

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2015



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.
Caractéristiques: Vin harmonieux avec des arômes de fruits confits et des senteurs florales. La bouche est vive et nette, sur l'iode et la minéralité.
Vieillessement: 15 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Mont de Milieu
Surface: 27 ares
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha
5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 36 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: La météo ensoleillée et douce du printemps, alors que le déficit hydrique ne se fait pas encore trop ressentir, est favorable à une reprise rapide de la végétation.
Débourrement et floraison se déroulent en quelques jours, de manière précoce. L'été conjugué fortes chaleurs, sécheresse et ensoleillement important. Grâce à la résilience de la vigne et des pluies salvatrices, ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'état sanitaire est excellent. Les vendanges se déroulent en quelques semaines sur l'ensemble de la région. Fin septembre, la récolte 2015 est terminée, alors que les feuilles de vignes arborent encore une belle couleur verte.
Date de récolte: 07/09/2015
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 (20Hl)
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 21/06/2016
Durée d'élevage: 9 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.52
Acidité totale: 2.86
Sucres réducteurs: 1.7
Production: 2000 bouteilles

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2015
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud