

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2019



## IDENTIFICATION DU VIN

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

## 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.  
Vieillesse: 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  
Age moyen des vignes: 40 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 (20HI)  
Élevage sur lies: Oui

## EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 27/07/2020  
Durée d'élevage: 12 MOIS

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.49  
Acidité totale: 3.40  
Production: 1200 litres