

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2021



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2021
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: 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 (20HI)
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 28/11/2022
Durée d'élevage: 12 MOIS

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.47
Acidité totale: 3.40
Glucose + Fructose : inf.1g/L
Production: 1200 litres