

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2022



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2022
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: Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.
Le printemps est exceptionnellement chaud et la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai.
La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent jusqu'aux vendanges début septembre.

Date de récolte: 07/09/2022
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: 11/03/2024
Durée d'élevage: 12 MOIS

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.75
Acidité totale: 3.15
Glucose + Fructose : inf.1g/L
Production: 1200 litres