



Petit Chablis

2019



#### DEGUSTATION

Température de service: 10°C – 12 °C

Accompagnement culinaire: Ce vin est parfait pour l'apéritif mais aussi pour tous vos repas d'été.

Caractéristiques: A la fois frais et fruité, il se caractérise par des notes d'agrumes au nez et une bouche pleine de rondeur.

Vieillessement: 3 ans

Maturité: 1 an

Note du vigneron: 95

#### VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes

Surface: 2.03 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 60 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 10 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: 04/09/2019

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: 08 Mois

#### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.15%

Acidité totale: 3.87 g/l

Glucose + Fructose : 2.2

Production: 123 hl

#### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2019

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

