



Petit Chablis

2021



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 HI/Ha

Age moyen des vignes: 10 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: 04/09/2021

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

Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24/05/2022

Durée d'élevage: 08 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.02

Acidité totale: 4.17

Production: 8200 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2021

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

