

Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis « Les Champréaux »

2013



DEGUSTATION

Température de service: 12°C
Accompagnement culinaire: Excellent à l'apéritif, il peut aussi accompagner des entrées chaudes de poisson ou fruits de mer.
Caractéristiques: C'est un vin fruité au nez légèrement vanillé qui offre une bouche ronde et gourmande.
Vieillessement: 7 ans
Maturité: entre 3 et 5 ans
Note du vigneron: 97

VIGNOBLE

Lieu dit.: Les Champréaux
Surface: 2 Ha 68
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 27 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Après un mois de janvier plutôt doux et février froid et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Mais quelques gelées de printemps, un mois de juin très perturbé et juillet pluvieux ont ralenti fortement cette avance. Le mois d'août a connu une semaine de très fortes chaleurs entraînant une perte de récolte supplémentaire. Un beau mois de septembre a permis aux raisins d'obtenir leur maturité. Les vendanges se sont finalement déroulées à une période normale. Le millésime 2013 se distingue par une météo très **capricieuse et un rendement à la récolte relativement** bas avec néanmoins un bel équilibre, de la finesse et une belle concentration.
Date de récolte: 29/09/2013
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 16 jours
Levures: Sélection VL1 zymaflore

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves inox et fûts de chêne
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 10 Septembre 2014
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 11.99 %
Acidité totale: 4.20g/l
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3, 25
Production: 2700 Bts

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux
Cuvée : Parcelaire
Millésime: 2013
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud