

Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Mont de Milieu

2013



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.
Vieillessement: 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
Rendements: 57 Hl/Ha
5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 36 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 Septembre 2013
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 jours
Levures: Sélection bourgoblanç

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox (20Hl)
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 14 Juin 2014
Durée d'élevage: 9 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.63%
Acidité totale: 4.15g/l
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3.26
Production: 1000 bouteilles

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2013
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud