

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2016



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2016
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 se marie très bien avec du Homard, des fruits de mer, du poisson froid. Il peut également être servi avec du Fromage de chèvre ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Un nez minéral, floral et de Pierre à fusil. Une bouche complexe sur des arômes citronnés et de fruits mûrs, et une finale longue.

Vieillesse: 15 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume
Surface: 4,70 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 26 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Les événements climatiques du printemps ont amputé la récolte, qui sera sans doute parmi les plus petites de ces vingt dernières années. Après une forte gelée fin avril, des orages de grêle ont ensuite touché une partie du vignoble fin mai, avant qu'un été sec s'installe. La vigne a profité de l'été pour repartir, arborant une végétation foisonnante. Le vignoble présente néanmoins deux situations opposées: très peu, voire pas de récolte sur les parcelles gelées ou grêlées, et a contrario, de beaux rendements sur les secteurs épargnés. Les vins blancs de Chablis présentent une palette aromatique marquée par les fruits blancs.

Date de récolte: 07/09/2016
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 : 24/07/2017
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13.00
Acidité totale: 3.64
Glucose + Fructose: 1.2
Total Production: 8000 bouteilles