

# Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2020



## IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2020  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



## 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: 4,00 Ha  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 16800 cols  
Age moyen des vignes: 30 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après l'hiver le plus doux depuis le début du XXème siècle, les températures clémentes de début mars favorisent une reprise précoce de la végétation Si avril est particulièrement doux, les premiers jours de mai sont plus frais.

Les températures augmentent rapidement en Mai, avec un manque de précipitations qui persiste au fil des mois et particulièrement en juillet. Les températures élevées laissent craindre un manque d'acidité mais le potentiel acide des raisins se maintient grâce à des teneurs en acide tartrique élevées.

Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions météorologiques et les parcelles les plus tardives aboutissent à une bonne maturité.

Ce millésime 2020 sera à garder en mémoire car, dans le contexte de changement climatique, il pourrait être représentatif des millésimes à venir.

Date de récolte: 07/09/2020  
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 : 14/12/2021  
Durée d'élevage: 12 Mois

## DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.65  
Acidité totale: 3.37  
Glucose + Fructose: 1.6