

Guillaume Vrignaud

Chablis 1er Cru Fourchaume

2022



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

Age moyen des vignes: 30 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.

Le printemps est exceptionnellement chaud et la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. La pleine floraison est observée fin mai.

La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent jusqu'aux vendanges début septembre.

Date de récolte: 07/09/2022

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 : 28/11/2022

Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12.52

Acidité totale: 3.41

Rendements: 15400 litres

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume

Gamme: Tradition

Millésime: 2022

Appellation: Chablis 1er Cru

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

