



Petit Chablis

2015



DEGUSTATION

Température de service: 10°C – 12 °C

Accompagnement culinaire: Ce vin est parfait pour l'apéritif mais aussi pour tous vos repas d'été.

Caractéristiques: A la fois frais et fruité, il se caractérise par des notes d'agrumes au nez et une bouche plein de rondeur.

Vieillessement: 3 ans

Maturité: 1 an

Note du vigneron: 95

VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes

Surface: 2.03 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 60 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 10 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: La météo ensoleillée et douce du printemps, alors que le déficit hydrique ne se fait pas encore trop ressentir, est favorable à une reprise rapide de la végétation.

Débourrement et floraison se déroulent en quelques jours, de manière précoce. L'été conjugue fortes chaleurs, sécheresse et ensoleillement important. Grâce à la résilience de la vigne et des pluies salvatrices, ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle. L'état sanitaire est excellent. Les vendanges se déroulent en quelques semaines sur l'ensemble de la région. Fin septembre, la récolte 2015 est terminée, alors que les feuilles de vignes arborent encore une belle couleur verte.

Date de récolte: 07/09/2015

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: 04 avril 2016

Durée d'élevage: 08 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,79%

Acidité totale: 3.36 g/l

SO2 total : 63 mg/l

Production: 23600 bouteilles

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2015

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud