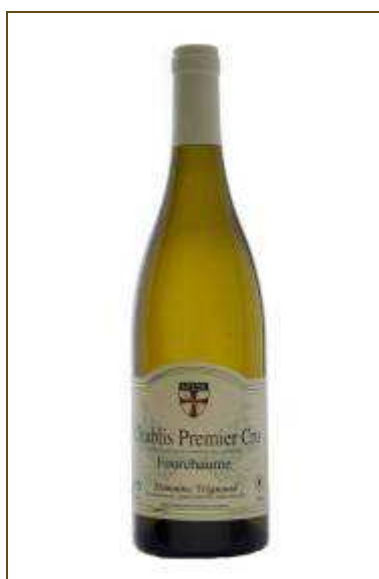


Domaine
Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume

2008



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, une salade de pâtes ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Le nez est sur le fruit mûr et la bouche a une belle minéralité si typique des Fourchaumes !

Vieillessement: 20 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: 25 ans.

Sols: Calcaire sur Kimméridgien

Climat: Le début de l'année a démarré dans une relative fraîcheur et une météorologie assez instable. La fleur s'est faite dans une période plutôt fraîche et pluvieuse. Par la suite, le climat est resté perturbé et la véraison ne s'est faite qu'à partir de la mi-août. Puis un mois de septembre très beau avec un léger vent du nord a permis aux raisins de finir de mûrir dans un état sanitaire assez satisfaisant. La récolte fût peu quantitative mais très qualitative avec un équilibre idéal entre sucre et acidité.

Date de récolte: 02 octobre 2008

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

Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 24 Août 2009

Durée d'élevage: 11 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 213

Degré alcoolique: 13,08 %

Acidité totale: 4,05 g/l AT

Sucres réducteurs: 0,50 g/l

PH: 3.17

Calories par verre: -

Production: 2750 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume

Gamme: Tradition

Millésime: 2008

Appellation: Chablis 1er Cru

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud