

Domaine
Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume

2009



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: A boire tout au long d'un repas sur des fruits de mer, un poisson en sauce ou un fromage de chèvre.
Caractéristiques: Nez délicat marqué par les agrumes, la bouche fraîche et acidulée est soutenue par un fond minéral.
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: Après un hiver long et rigoureux, le printemps a connu des températures élevées évitant ainsi tout risque de gelée tardive.
Juin et juillet étaient dans la normale mais l'été s'est réellement installé en août apportant soleil et chaleur jusqu'à la mi-septembre. 2009 a connu une floraison rapide et homogène. Les faibles quantités de pluie ont réduit les rendements, fait baisser les acidités et augmenter le degré naturel, les promesses d'un très beau millésime !
Date de récolte: 24 septembre 2009
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 jours
Levures: Sélection bourgoblanche

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 26 Octobre 2010
Durée d'élevage: 13 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13,09 %
Acidité totale: 3,25 g/l AT
Sucres réducteurs: 0,40 g/l
PH: 3.17
Production: 10 000 Bts

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2009
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud