

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Mont de Milieu \_\_\_\_\_ 2008



### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2008  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.  
Caractéristiques: Vin harmonieux avec des arômes de fruits confits et des senteurs florales. La bouche est vive et nette, sur l'iode et la minéralité.  
Vieillessement: 20 ans  
Maturité: entre 5 et 7 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Mont de Milieu  
Surface: 27 ares  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 57 Hl/Ha  
5 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 35 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 satisfaisant. La récolte fût peu quantitative mais très qualitative avec un équilibre idéal entre sucre et acidité.  
Date de récolte: 05 Octobre 2008  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

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

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox (20Hl)  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 27 Juillet 2009  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: -  
Degré alcoolique: 12,67 %  
Acidité totale: 3,72 g/l AT  
Sucres réducteurs: 1,90 g/l  
PH: 3.26  
Calories par verre: -  
Production: 190 Caisses