



PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Fourchaume « Les Vaupulans »

2009



### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Il accompagnera très bien des volailles crémees ou des plats légèrement épicés.  
Caractéristiques : Le nez est beurré, vanillé et gourmand, la bouche montre une minéralité très présente sur des arômes salins et silex .  
Vieillessement: 20 ans  
Maturité: entre 5 et 7 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume Les Vaupulans  
Surface: 85 ares  
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: 25 Septembre 2009  
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 et Fûts de chêne  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 27 Octobre 2010  
Durée d'élevage: 13 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13,23 %  
Acidité totale: 3,40 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0,70 g/l  
PH: 3.17  
Production: 2 000 Bts

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Cuvée: Parcelaire « Les Vaupulans »  
Millésime: 2009  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud