

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes \_\_\_\_\_ 2006



### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Excellent avec du saumon, Homard ou avec des crustacés. Particulièrement bon avec de la volaille et de des viandes blanches en sauce.  
Caractéristiques: Jaune doré. Nez élégant et minéral avec une pointe de noisette et de pêche. L'âge des vignes donne du corps et une extra-concentration au vin. Plutôt discret au palais, avec des arômes de fruits blancs et de vanille. La finale est très élégante, toute en longueur et finesse.  
Vieillessement: 30 ans  
Maturité: entre 7 et 10 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Côtes de Fontenay  
Surface: 1,23 Ha  
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha  
Rendements: 25 Hl/Ha  
2 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 58 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: La région a connu un printemps plutôt doux, qui a accéléré le cycle végétatif. Jusqu'en juillet, il y avait une crainte de précocité, mais un mois d'août frais et un mois de septembre estival ont permis de parachever une bonne maturité.  
Date de récolte: 22 septembre 2006  
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 (35Hl)  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 15 Juillet 2008  
Durée d'élevage: 19 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: -  
Degré alcoolique: 13,70 %  
Acidité totale: 2,86 g/l AT  
Sucres réducteurs: 1,90 g/l  
PH: 3,44  
Calories par verre: 154,96 Kcal  
Production: 341 Caisses

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2006  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud