

## Petit Chablis

2008



### IDENTIFICATION DU VIN

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

### DEGUSTATION

Température de service: 10°C  
Accompagnement culinaire: Parfait en apéritif, accompagne tout les poissons, la volaille et les viandes grillées. Excellent pour les pique-niques et barbecues.  
Caractéristiques: Robe brillante, nez d'agrumes, légèrement iodé, la bouche est pleine de fraîcheur.  
Vieillessement: 7 ans  
Maturité: 3 ans  
Note du vigneron: 92

### VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes  
Surface: 0,56 Ha  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 59 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 6 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: 07/10/2008  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C  
Durée de fermentation: 10 jours  
Levures: Sélection VL1

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 27 juillet 2009  
Durée d'élevage: 9 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 198 g/l  
Degré alcoolique: 12,50 %  
Acidité totale: 6,15 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0,90 g/l  
PH: 3.22  
Calories par verre: -  
Production: 250 Caisses