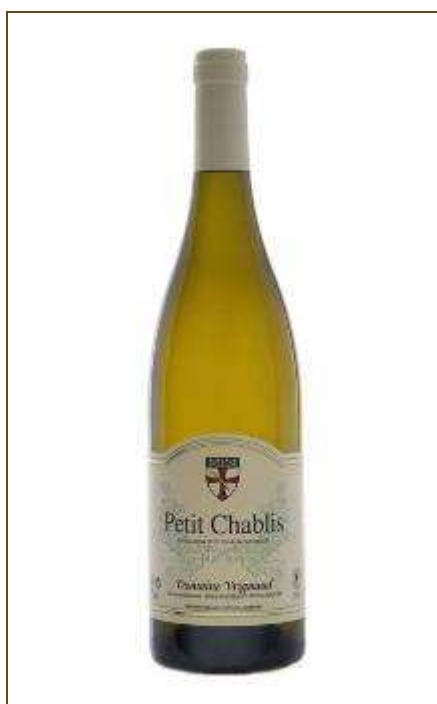


# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Petit Chablis

2009



### DEGUSTATION

Température de service: 10°C  
Accompagnement culinaire: Un vin idéal pour les entrées de fruits de mer mais aussi pour un crottin de chèvre sec.  
Caractéristiques: Robe brillante, nez vif et fruité, la bouche est très plaisante toute en rondeur, une très belle harmonie.  
Vieillessement: 4 ans  
Maturité: 2 ans  
Note du vigneron: 94

### VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes  
Surface: 0,86 Ha  
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha  
Rendements: 59 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 7 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: 22/09/2009  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

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

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 27 juillet 2010  
Durée d'élevage: 10 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 191 g/l  
Degré alcoolique: 12,50 %  
Acidité totale: 3,30 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0,20 g/l  
PH: 3.30  
Calories par verre: -  
Production: 500 Caisses

### IDENTIFICATION DU VIN

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