

Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis « Les Champréaux »

2009



DEGUSTATION

Température de service: 12°C
Accompagnement culinaire: Il accompagne à merveille les entrées chaudes comme des huîtres gratinées.
Caractéristiques: C'est un vin aux notes légères de vanille qui offre en bouche une belle fraîcheur minérale.
Vieillesse: 7 ans
Maturité: entre 3 et 5 ans
Note du vigneron: 97

VIGNOBLE

Lieu dit: Les Champréaux
Surface: 2 Ha 68
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 27 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: 16 jours
Levures: Sélection VL1 zymaflore

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: 26 Octobre 2010
Durée d'élevage: 13 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,86 %
Acidité totale: 3,34 g/l AT
Sucres réducteurs: 1,50 g/l
PH: 2,98
Production: 2000 Bts

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis Les Champréaux
Cuvée : Parcellaire
Millésime: 2009
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud