

Chablis 1er Cru Fourchaume _____ 2010



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2010
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: A boire tout au long d'un repas sur des fruits de mer, un poisson en sauce ou un fromage de chèvre.
Caractéristiques: fin bouquet fruité avec des notes citronnées, la bouche marquée par la fraîcheur et la minéralité.
Vieillessement: 20 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume
Surface: 4,70 Ha
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: L'hiver a été long, très froid et neigeux. Le printemps a débuté par des températures légèrement supérieures à la normale mais le mois de mai était plus froid. La floraison s'est faite en deux temps ce qui a entraîné des phénomènes de coulure et de millerandage si bien qu'à la vendange les rendements furent plus bas. Le poids des grappes n'a jamais été aussi faible. Si le début d'année était plutôt sec, l'été et septembre ont connus des précipitations en hausse par rapport à la moyenne. Néanmoins, les raisins ont profité de la fin août et d'une légère embellie pour progresser en maturité sur un rythme convenable. Les vendanges ont débuté avec une petite semaine de décalage par rapport à la moyenne.
Date de récolte: 21 septembre 2010
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
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 15 Décembre 2011
Durée d'élevage: 15 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,94 %
Acidité totale: 3,75 g/l AT
Sucres réducteurs: 0,00 g/l
PH: 3.10
Production: 12 000 Bts