

Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Mont de Milieu _____ 2007



IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu
Gamme: Tradition
Millésime: 2007
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: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.
Caractéristiques: Vin harmonieux avec des arômes de fruits confits et des senteurs florales. La bouche est vive et nette, sur l'iode et la minéralité.
Vieillessement: 20 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Mont de Milieu
Surface: 27 ares
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 57 Hl/Ha
5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 35 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Après un hiver très doux, nous avons eu une météo quasi estivale tout au long des mois d'avril et mai. Ensuite l'été frais et humide a réduit l'avance du millésime, mais heureusement le début du mois de septembre très ensoleillé a permis de récolter avec état sanitaire inespéré.
Date de récolte: Fin septembre 2007
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 (20Hl)
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 7 Juillet 2008
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: -
Degré alcoolique: 12,67 %
Acidité totale: 3,72 g/l AT
Sucres réducteurs: 1,90 g/l
PH: 3.26
Calories par verre: -
Production: 190 Caisses