

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Mont de Milieu \_\_\_\_\_ 2010



### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Mont de Milieu  
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: Ce vin est conseillé avec des escargots ou des noix de Saint Jacques. Il s'accorde également très bien avec des andouillettes grillées.  
Caractéristiques: nez fruité avec des notes de fleurs blanches. La bouche est vive dotée d'une belle acidité qui soutient la finale.  
Vieillesse: 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: 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: 27 Septembre 2010  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

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

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox (20Hl)  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 6 Juin 2011  
Durée d'élevage: 9 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13,00 %  
Acidité totale: 3,10 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0,30 g/l  
PH: 2.98  
Production: 190 Caisses