

Domaine
Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes _____ 2011



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Il s'accommode très bien avec des mets raffinés : volailles farcies, foie gras truffé, noix de Saint Jacques poêlées...

Caractéristiques: Le nez est charmeur avec des arômes de fruits mûrs, la bouche est fraîche et minérale avec de légères notes grillées.

Vieillessement: 30 ans
Maturité: entre 7 et 10 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Côtes de Fontenay
Surface: 1,23 Ha
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha
Rendements: 35 Hl/Ha
2 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 56 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: La douceur des premiers mois de l'année permet une reprise rapide de la végétation fin mars. Le stade mi-débourrement est rapidement atteint faisant de 2011 une nouvelle année précoce. La floraison se fait dans la douceur. Les températures supérieures à la moyenne créent un déficit hydrique important. Les premières pluies n'arrivent que début juin et sont parfois accompagnées de grêle entraînant localement des dégâts. La situation de juillet avec des pluies orageuses et des températures fraîches retarde la précocité du millésime. Au mois d'août s'installe une alternance de chaud et de froid. Néanmoins la maturation suit son cours et les vendanges débutent doucement au 5 septembre sous le soleil. La principale caractéristique de ce millésime réside dans un équilibre sucres/acidité de très bonne qualité.

Date de récolte: 07 septembre 2011
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 13 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: 13 Septembre 2012
Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,97 %
Acidité totale: 3,19 g/l AT
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3.26
Production: 400 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2011
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud