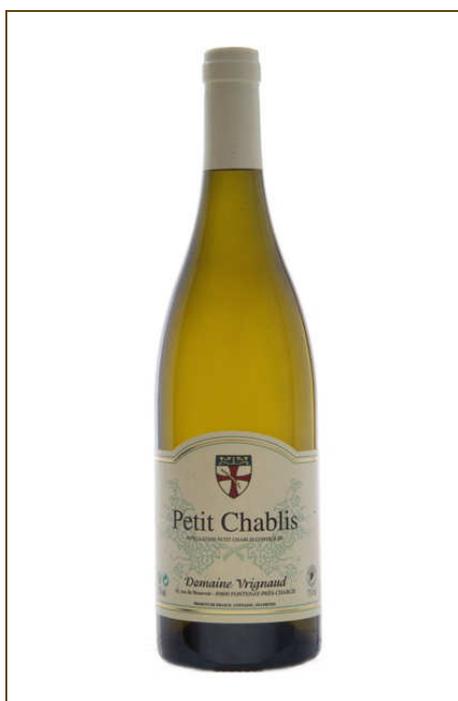


Petit Chablis

2007



DEGUSTATION

Température de service: 10°C
Accompagnement culinaire: Parfait en apéritif, accompagne tout les poissons, la volaille et les viandes grillées. Excellent pour les pique-niques et barbecues.
Caractéristiques: Jaune doré. Un parfum de menthe et de réglisse. Frais et très fruité avec des arômes de pamplemousse.
Vieillessement: 7 ans
Maturité: 3 ans
Note du vigneron: 92

VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes
Surface: 0,56 Ha
Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha
Rendements: 59 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne
Age moyen des vignes: 5 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 à permis de récolter avec état sanitaire inespéré.
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 jours
Levures: Sélection VL1

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%
Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox
Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 15 Mars 2008
Durée d'élevage: 6 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 198 g/l
Degré alcoolique: 12,64 %
Acidité totale: 3,60 g/l AT
Sucres réducteurs: 0,90 g/l
PH: 3.22
Calories par verre: 149,29 Kcal
Production: 250 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2007
Appellation: Petit Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud