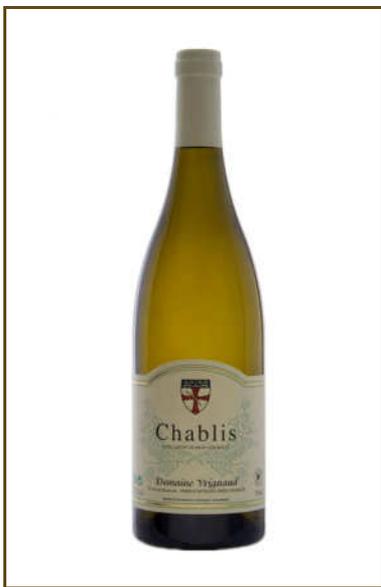


Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis

2007



DEGUSTATION

Température de service: 12°C
Accompagnement culinaire: Ce vin peut être servi en apéritif et se marie bien avec du poisson froid ou chaud, de la volaille ou des fromages tel que le bleu d'auvergne ou le roquefort.

Caractéristiques: Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré.

Vieillessement: 10 ans
Maturité: entre 3 et 5 ans
Note du vigneron: 94

VIGNOBLE

Lieu dit: La Bralée, Champreaux, Chasse Loup, Etang, Chemin des Chaumes, les Usages.
Surface: 10,40 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: 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.
Date de récolte: 28/08/2007
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 16 jours
Levures: Sélection VL1 zymaflore

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: -
Degré alcoolique: 13,07 %
Acidité totale: 2,61 g/l AT
Sucres réducteurs: 0,60 g/l
PH: 3.39
Calories par verre: 151 Kcal
Production: 6600 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

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