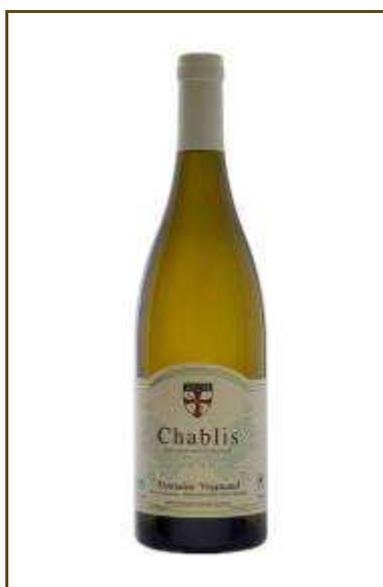


Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis

2008



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: Nez expressif et fin, la bouche est sur des notes de fruits exotiques.
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: 26 ans.
Sols: Calcaire sur Kimméridgien
Climat: Le début de l'année a démarré dans une relative fraîcheur et une météorologie assez instable. La fleur s'est faite dans une période plutôt fraîche et pluvieuse. Par la suite, le climat est resté perturbé et la véraison ne s'est faite qu'à partir de la mi-août. Puis un mois de septembre très beau avec un léger vent du nord a permis aux raisins de finir de mûrir dans un état sanitaire satisfaisant. La récolte fût peu quantitative mais très qualitative avec un équilibre idéal entre sucre et acidité.
Date de récolte: 07/10/2008
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: 28 Juillet 2009
Durée d'élevage: 9 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 205
Degré alcoolique: 12,59 %
Acidité totale: 4,11 g/l AT
Sucres réducteurs: 1,50 g/l
PH: 3.20
Calories par verre: -
Production: 6600 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis
Gamme: Tradition
Millésime: 2008
Appellation: Chablis
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud