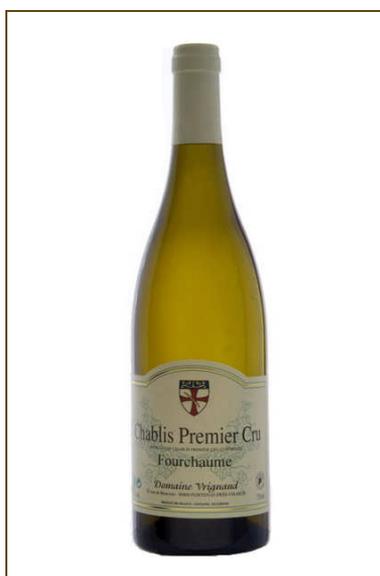


Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume _____ 2007



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Ce vin se marie très bien avec du Homard, des fruits de mer, du poisson froid. Il peut également être servi avec du Fromage de chèvre, une salade de pâtes ou simplement comme apéritif.

Caractéristiques: Un nez minéral, floral et de Pierre à fusil. Une bouche complexe sur des arômes citronnés et de fruits mûrs, et une finale longue.

Vieillessement: 20 ans
Maturité: entre 5 et 7 ans
Note du vigneron: 96

VIGNOBLE

Lieu dit: Fourchaume
Surface: 4,70 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 a permis de récolter avec état sanitaire inespéré.
Date de récolte: Fin septembre 2007
Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C
Durée de fermentation: 10 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: 7 Juillet 2008
Durée d'élevage: 10 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: -
Degré alcoolique: 12,61 %
Acidité totale: 5,74 g/l AT
Sucres réducteurs: 0,20 g/l
PH: 3.22
Calories par verre: -
Production: 2750 Caisses

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume
Gamme: Tradition
Millésime: 2007
Appellation: Chablis 1er Cru
Aire de Production: Bourgogne, France
Couleur: Blanc
Cépage: 100% Chardonnay
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud