

Domaine
Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume

2011



DEGUSTATION

Température de service: 14°C
Accompagnement culinaire: Merveilleux avec des fruits de mer ou un poisson en sauce.
Caractéristiques: nez frais et fruité, une bouche ample et ronde avec une touche de minéralité.
Vieillessement: 15 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: 26 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-débourement 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: 10 septembre 2011
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: 13 Juin 2012
Durée d'élevage: 9 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,75 %
Acidité totale: 3,32 g/l AT
Sucres réducteurs: 0 g/l
PH: 3.32
Production: 16 000 Bts

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