

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes \_\_\_\_\_ 2007



### 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

### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Excellent avec du saumon, Homard ou avec des crustacés. Particulièrement bon avec de la volaille et de des viandes blanches en sauce.  
Caractéristiques: Il a une belle couleur dorée, son nez offre des arômes de fruits mûrs et la pain grillé et sa bouche est très minérale.  
Vieillessement: 30 ans  
Maturité: entre 7 et 10 ans  
Note du vigneron: 96

### VIGNOBLE

Lieu dit: Côtes de Fontenay  
Surface: 1,23 Ha  
Densité de Plantation: 5,630 pieds/Ha  
Rendements: 25 Hl/Ha  
2 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 56 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: 14 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: 16 avril 2009  
Durée d'élevage: 20 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Sucre total à la vendange: 206  
Degré alcoolique: 12,63 %  
Acidité totale: 3,69 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0 g/l  
PH: 3.27  
Calories par verre: -  
Production: 370 Caisses