

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes \_\_\_\_\_ 2009



### DEGUSTATION

Température de service: 14°C  
Accompagnement culinaire: Il s'accommode très bien avec des mets raffinés : volailles farcies, foie gras truffé, noix de Saint Jacques poêlées  
Caractéristiques: Le nez est fruité et la bouche minérale fait ressortir le côté salin de son terroir.  
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: 35 Hl/Ha  
2 Verres par pied de vigne  
Age moyen des vignes: 57 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après un hiver long et rigoureux, le printemps a connu des températures élevées évitant ainsi tout risque de gelée tardive.  
Juin et juillet étaient dans la normale mais l'été s'est réellement installé en août apportant soleil et chaleur jusqu'à la mi-septembre. 2009 a connu une floraison rapide et homogène. Les faibles quantités de pluie ont réduit les rendements, fait baisser les acidités et augmenter le degré naturel, les promesses d'un très beau millésime !  
Date de récolte: 22 septembre 2009  
Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C  
Durée de fermentation: 13 jours  
Levures: Sélection bourgoblanche

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%  
Bactéries: Naturelles

### ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox  
Élevage sur lies: Oui

### EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille: 4 février 2011  
Durée d'élevage: 17 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 13,44 %  
Acidité totale: 3,04 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0,30 g/l  
PH: 3.20  
Production: 370 Caisses

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2009  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud