

# Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

## Chablis

## 2013



### 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: Jaune pâle avec des teintes vertes. Des arômes de citron mélangés avec des notes de fleurs blanches. Une touche de nervosité qui met en avant un caractère fruité et équilibré.

Vieillessement: 10 ans  
Maturité: entre 3 et 5 ans  
Note du vigneron: 95

### VIGNOBLE

Lieu dit: La Bralée, Champréaux, 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

Âge moyen des vignes: 29 ans.  
Sols: Calcaire sur Kimméridgien  
Climat: Après un mois de janvier plutôt doux et février froid et sec, la douceur de mars favorise une reprise d'activité de la vigne laissant présager un millésime précoce. Mais quelques gelées de printemps, un mois de juin très perturbé et juillet pluvieux ont ralenti fortement cette avance. Le mois d'août a connu une semaine de très fortes chaleurs entraînant une perte de récolte supplémentaire. Un beau mois de septembre a permis aux raisins d'obtenir leur maturité. Les vendanges se sont finalement déroulées à une période normale. Le millésime 2013 se distingue par une météo très capricieuse et un rendement à la récolte relativement bas avec néanmoins un bel équilibre, de la finesse et une belle concentration.

Date de récolte: 30/09/2013  
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: 01 septembre 2014  
Durée d'élevage: 12 Mois

### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,29 %  
Acidité totale: 3,80 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0 g/l  
PH: 3, 27  
Production: 4000 Caisses

### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2013  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud