

Domaine Vrignaud

PROPRIETAIRE - RECOLTANT
www.domaine-vrignaud.com

Chablis 1er Cru Fourchaume

2013



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 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: 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: 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: 02 octobre 2013

Qualité du millésime: *****

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C

Durée de fermentation: 10 jours

Levures: Sélection bourgoblanco

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox

Élevage sur lies: Oui

EMBOUTEILLAGE

Date de mise en bouteille : 10 sept 2014

Durée d'élevage: 12 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,91 %

Acidité totale: 3,82 g/l AT

Sucres réducteurs: 0 g/l

PH: 3.22

Production: 16 000 Bts

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis 1er Cru Fourchaume

Gamme: Tradition

Millésime: 2013

Appellation: Chablis 1er Cru

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud