



DEGUSTATION

Température de service: 10°C – 12 °C

Accompagnement culinaire: Un vin idéal pour toutes les entrées mais aussi très rafraîchissant en apéritif !

Caractéristiques: Ce vin se caractérise par des arômes d'agrumes nets et francs accompagnés de quelques notes florales. Un bel équilibre renforcé par une belle rondeur en bouche.

Vieillessement: 3 ans

Maturité: 1 an

Note du vigneron: 95

VIGNOBLE

Lieu dit: Chemin des Chaumes

Surface: 1,43 Ha

Densité de Plantation: 5,600 pieds/Ha

Rendements: 60 Hl/Ha 5 Verres par pied de vigne

Age moyen des vignes: 10 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-débourrement 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: 06/09/2011

Qualité du millésime: \*\*\*\*\*

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Maîtrise des Température: 18°C

Durée de fermentation: 20 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE

Contenants: Cuves Inox

Élevage sur lies: Oui

EMBOUEILLAGE

Date de mise en bouteille: 28 mars 2012

Durée d'élevage: 6 Mois

DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,44 %

Acidité totale: 5,13 g/l AT

Sucres réducteurs: 0,00 g/l

PH: 3.30

Production: 13000 bt

IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Petit Chablis

Gamme: Tradition

Millésime: 2011

Appellation: Petit Chablis

Aire de Production: Bourgogne, France

Couleur: Blanc

Cépage: 100% Chardonnay

Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud