

Domaine  
*Vrignaud*

PROPRIETAIRE - RECOLTANT  
www.domaine-vrignaud.com

Chablis

2011



#### IDENTIFICATION DU VIN

Nom du vin: Chablis  
Gamme: Tradition  
Millésime: 2011  
Appellation: Chablis  
Aire de Production: Bourgogne, France  
Couleur: Blanc  
Cépage: 100% Chardonnay  
Nom du vinificateur: Guillaume Vrignaud

#### DEGUSTATION

Température de service: 12°C  
Accompagnement culinaire: Il accompagne un repas du début à la fin parfaitement !  
Caractéristiques: Vin fruité, la bouche est très ronde et minérale  
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  
Age moyen des vignes: 28 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-débourement 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: 08/09/2011  
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

#### EMBOUEILLAGE

Date de mise en bouteille: 11 Juin 2012  
Durée d'élevage: 9 Mois

#### DONNEES TECHNIQUES

Degré alcoolique: 12,68 %  
Acidité totale: 3,56 g/l AT  
Sucres réducteurs: 0 g/l  
PH: 3,18  
Production: 5500 Caisses

10 rue de Beauvoir - 89800 FONTENAY-PRES-CHABLIS - Fax : 03 86 42 40 06 - Tél : 03 86 42 15 69

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.