



DOMAINE MILCENT

L'empreinte de l'exigence

CHABLIS 1^{er} CRU BEAUROY



VIGNE

Terroir : Marnes Kimméridgiennes

Exposition : Coteau exposé plein Sud

Cépage : Chardonnay

Travail de la vigne :

Nous pratiquons une viticulture raisonnée par un travail et un désherbage mécanique. Nous combinons l'implantation d'engrais verts en hiver et l'épandage de fumures organiques. Nous effectuons un essoumassage et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée.

Age des vignes : 33 ans

Surface : 18 ares

Rendement : 58hl/ha

VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques, s'en suit un pressurage direct ainsi qu'un débourbage à froid. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, se font en cuve inox. Nous contrôlons l'ensemble des températures grâce à notre groupe de thermorégulation.

L'élevage se fait également en cuve inox durant 6-8 mois.

La mise en bouteille et le conditionnement se font au domaine.

Degré d'alcool : 12,5 %

DEGUSTATION

Caractéristiques : Vin blanc sec, à la robe brillante et limpide, au nez de fruits blancs et à la bouche minérale fraîche et longue.

Accords mets et vin : Il sera parfait pour accompagner les huîtres chaudes, les poissons, fruits de mer et volailles en sauce, un fromage de Chaource, Langres ou Époisses ou encore le traditionnel jambon au chablis.

Température de service : Entre 12°C et 14°C pour le plaisir de déguster ou à table.

Potentiel de garde : De 4 à 8 ans voir plus pour certains millésimes. Il faut savoir l'attendre.

Domaine Milcent
Ferme de Pommard, 89800 CHICHEE
Tel : 0386424149
chablis-milcent.fr




VINS DE
BOURGOGNE