



DOMAINE MILCENT

L'empreinte de l'exigence

CHABLIS 1^{er} CRU VAILLONS



VIGNE

Terroir : sol de colluvions argilo-calcaire très caillouteux sur sous-sol Kimméridgien

Exposition : Parcelles exposées sud-est

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 : 30 ans

Surface : 4,5 hectares

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 or pale brillante, son nez est puissant, élégant et fruité, sa bouche est riche et ronde toute en restant fraîche.

Accords mets et vin : Il sera parfait pour accompagner terrines de gibier, escargots de Bourgogne, andouillette au Chablis, volailles, poissons, coquillages et crustacés crus ou cuits en sauce, œufs cocotte ou jambon au Chablis.

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

Potentiel de garde : On peut le déguster dès ses 3 ans jusqu'à 10 ans pour certains millésimes.

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



CHABLIS


VINS DE
BOURGOGNE