



DOMAINE MILCENT

L'empreinte de l'exigence

CHABLIS 1^{er} CRU VAUCOUPIN



VIGNE

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

Exposition : Plateau exposé Est-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 essoumagement et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée.

Age des vignes : 8 ans

Surface : 33 ares

Rendement : 50 hl/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 fleurs blanches, une minéralité puissante et à la bouche fraîche et longue.

Accords mets et vin : Il sera parfait pour accompagner les poissons et volailles, natures ou en sauce, un fromage de chèvre ou un fromage frais.

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

Potentiel de garde : 3 à 10 ans voir plus pour certains millésimes.

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



CHABLIS



VINS DE
BOURGOGNE