



DOMAINE MILCENT

L'empreinte de l'exigence

PETIT CHABLIS



VIGNE

Terroir : Calcaires marneux

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 essoumage et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée.

Age des vignes : 15 ans.

Surface : 2 hectares.

Rendement : 50hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques, s'en suit un pressurage direct ainsi qu'un débourage 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 clair et limpide, son nez est élégant et fruité, sa bouche minérale, fraîche et équilibrée.

Accords mets et vin : A servir pour les apéritifs. Il accompagne aussi très bien les salades d'été, les fruits de mer, les poissons, les œufs, les escargots de bourgogne ou la fameuse andouillette de Chablis. Il sera également à l'aise avec un fromage de chèvre ou un fromage à pâte cuite type gruyère, comté, beaufort...

Température de service : 8°C pour l'apéritif et 9 ou 10°C à table.

Potentiel de garde : On le déguste jeune mais l'attendre deux à trois ans est idéal.

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



CHABLIS


VINS DE
BOURGOGNE