



DOMAINE MILCENT

L'empreinte d'un terroir

CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAUME

VIGNE

Terroir : Calcaire marneux et marnes à Exogera Virgula du Kimméridgien

Exposition : Coteau exposé Ouest Sud-Ouest

Cépage : Chardonnay

Travail de la vigne :

Nous pratiquons une viticulture raisonnée par un travail et un désherbage mécanique. Nous combinons l'implantation de couverts végétaux hivernaux et l'épandage de fumures organiques. Nous effectuons un essoumassage et un ébourgeonnage manuels rigoureux. Notre protection sanitaire est en lutte raisonnée. Nous sommes certifié HVE3.

Age des vignes : 4 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques puis nous trions à la main la récolte avant un pressurage direct et un débouillage 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.

DEGUSTATION

Caractéristiques : Vin blanc sec avec un parfum particulièrement fruité. Une bouche équilibrée avec un fil conducteur entre le fruit, l'acidité et la minéralité. Une belle longueur en bouche complétée par une bouche salivante.

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

Température de service : Entre 11°C et 13°C pour le plaisir de déguster ou à table.

Potentiel de garde : De 6 à 10 ans voir plus pour certains millésimes. Il faut savoir l'attendre.



CHABLIS

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




VINS DE
BOURGOGNE