



# DOMAINE MILCENT

*L'empreinte d'un terroir*

## CHABLIS 1<sup>er</sup> CRU VAUCOUPIN

### VIGNE

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

**Exposition :** Parcelle sur un 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 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.

**Age des vignes :** 8 ans

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Nous récoltons en vendanges mécaniques, suivi d'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.

### 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 11°C et 13°C pour le plaisir de déguster ou à table.

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



CHABLIS

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



  
VINS DE  
BOURGOGNE